

Brebis Bio des Basques

Warengruppenspezifische Angaben

Land.....	Frankreich (FR)
Käsegruppe.....	Schnittkäse
Fettgehaltsstufe.....	Rahmstufe
Fett i. Tr.....	50 %
Reifezeit Text.....	mindestens 4 Monate gereift
Milchart.....	Schaf
Rohmilch.....	nein
Wärmebehandlung.....	pasteurisiert
Labart.....	Kälberlab
Salzart.....	Meersalz
Art der Reifung.....	rindengereift



Produktspezifische Angaben

Artikelnummer.....	17250
VPE.....	1 x 4,5kg
Käseform.....	Ganzer Laib
GTIN (Stück).....	3575883004621
GTIN (VPE).....	93575883004624
Herkunft.....	Frankreich (FR)
Region.....	Pays-Basque, Frankreich
Kontrollstelle.....	DE-ÖKO-003 Lacon, FR-BIO-12 Certisud
Intrastat-Nr.....	04069089
Bio-Qualität.....	100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Zutaten

SCHAFMILCH*, Meersalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, *** = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, **** = aus Wildfang

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren. Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Nährwertangaben

Energie kJ / kcal.....	1749 kJ / 422 kcal
Fett.....	35 g
davon gesättigte Fettsäuren.....	25 g
Kohlenhydrate.....	1,7 g
davon Zucker.....	0,5 g
Eiweiß.....	25 g
Salz.....	1,6 g

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

nicht enthalten: Hafer

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack

mild, dezente Schafmilchnote, süßliche Aromen die an Karamell erinnern

Aussehen außen

beige-, gelb-, bis ockerfarbe, feste, trockene Rinde

Aussehen innen

blassgelber Teig mit leichter Bruchlochung

Geruch

süß, dezenter Duft nach Schafmilch

Konsistenz

schmelzender Käseteig

Brebis Bio des Basques

Allgemeines

Auf den riesigen Grünflächen der sanften, unbewaldeten, Berge wurde am Pilgerweg zum "Forêt d'Iraty" die Tradition baskischer Schafskäse begründet. Hier, in der Region Nouvelle-Aquitaine, liegt die Schafmilchkäserei, das Maison AGOUR Etxea, für die Jean Etxeleku, der Vater des derzeitigen Käserei-Managers mit fünf weiteren Partnern den Grundstein gelegt hat. "Lebe und arbeite im Baskenland", das war eine starke Bewegung in den 1970er Jahren, ein Projekt für Basken, mit Basken. Die Idee, eine Schafmilchkäserei zu gründen, verführt damals dreißig Hirten rund um Hélette im Herzen des nördlichen Baskenlandes. Sie vereinbarten, dass sie ihre Schafmilch für die Käseherstellung liefern, aber erst sechs bis neun Monate später für den Verkauf von Käse bezahlt werden. Sie waren also gleichzeitig die Bank ihres eigenen Unternehmens, und das für 3 Jahre. Dann wurde ihre Risikobereitschaft mit Erfolg belohnt!

Bereits 1984 hat die Käserei mit dem visionären Unternehmer Jean Etxeleku auf dem Nachbargrundstück einen zweiten Grundstein gelegt: Eine Firma, mit der neue Schafställe mit Melkmaschinen und Milchtanks in der Region realisiert werden konnten. Im Jahr 2001 trat Peio Etxeleku seinem Vater bei. Das Team atmet neue Ideen und den Willen, eine Reihe von Produkten "made in the Basque Country" zu entwickeln. Mit diesen Aktivitäten kurbeln sie die Wirtschaft an und schaffen nachhaltige Arbeitsplätze. Sie investieren in die Qualität der Käsesorten, die Milchsammlung, in Forschung und Entwicklung, in Reifetechniken sowie in BIO. Sie machen ihre Käse zu einem „Must-Have“, einer Marke. Neue Dimensionen folgen im Jahr 2009. Der zu kleine Standort in Hélette bekommt eine „kleine Schwester“: die ökologische Käserei von Irati in Mendive. Die beiden Käsereien beschäftigen rund vierzig Mitarbeiter.

Besonderheiten

Das Maison AGOUR Etxea liebt Herausforderungen und so nahmen ihre Käse immer wieder an Wettbewerben teil. So erhielt das Haus zwei Mal den Titel „Best Cheese in the World“ und wurde zwischen 1994 und 2017 beim allgemeinen Landwirtschaftswettbewerb fast 30 Mal ausgezeichnet. Eine Erfolgsgeschichte!

Herstellung

"Es gibt keine guten Produkte ohne gute Rohstoffe", so der Hersteller. Das Konzept der Käserei beinhaltet, dass Züchter von Anfang an in die Herstellung der Produkte involviert sind. Die frische, aromatische Schafmilch kommt von den traditionellen Rassen des Baskenlandes: Manech, Tête Noire und Tête Rousse.

Die Käserei ist die einzige im Baskenland, die einen Großteil ihres Käses auf Fichtenholzbrettern affinert, mit positiven Effekten auf die Reifeflora und die Textur. Diese Form der Affinage wird seit 2008 angewendet und ist ein "geliehenes" Betriebsgeheimnis aus der Comté- und Beaufort-Affinage. Das Holz hat außergewöhnliche Eigenschaften, es begünstigt die Reifungsflora und reguliert die Luftfeuchtigkeit.

Rezeptvorschlag

Sonnige Tage sind die perfekte Zeit, um sie mit "Pintxos", baskischen Tapas, zu verbringen! Das nachfolgende Pintxos-Rezept vereint die typischen Produkte des Baskenlandes: Schafskäse, Bayonne-Schinken und Espelette-Pfeffer.

Den Schafskäse in 1 cm große Würfel schneiden. Den Schinken in Streifen schneiden und um den Schafmilchkäse wickeln. Spießen Sie die Schinken-Käse-Würfel auf einen Spieß und bestäuben Sie sie zum Schluss mit Espelette-Pfeffer-Pulver.

Die Pintxos werden mit einem guten Glas Wein oder einem Bier begleitet, oder mit Sidra, einem Apfelwein, den man im Baskenland aus Tradition sehr gern trinkt.

Quelle Inhalte und Rezept: Hersteller