

# ROQUEFORT AOP ROQUEBELLE

*{Rock.for Rockbell}*

Schafmilchkäse-Spezialität aus Rohmilch mit geschützter Ursprungsbezeichnung AOP. Der höhlengereifte Rohmilchkäse ist charaktervoll, ausgeprägt mit salziger Note. Ideal zu Soßen oder als Highlight auf jeder Käseplatte.

## Sensorik/Beschaffenheit

### Geschmack

charakteristisch nach Blauschimmel, mit ausgeprägter Meersalz-Note, anhaltend im Abgang

### Aussehen außen

elfenbeinfarbene, feuchte Oberfläche

### Aussehen innen

elfenbeinfarbener Teig mit unregelmäßiger Bruchlochung



### Geruch

ausgeprägtes Blauschimmelaroma mit animalischen Nuancen

### Konsistenz

inhomogene Textur und zarter Schmelz

## Inhaltsstoffe

### Zutaten

SchafMILCH\* (RohMILCH), Meersalz, Milchsäurekulturen, Reifungskulturen, Lab, blaue Edelschimmelkulturen (Penicillium Roqueforti)

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\* = Zutaten aus ökol. Landbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

### Nährwertangaben

Energie kJ / kcal 1510 kJ / 365 kcal, Fett 31,7 g, davon gesättigte Fettsäuren 22,5 g, Kohlenhydrate 0,8 g, davon Zucker 0 g, Eiweiß 19 g, Salz 3,5 g

### Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

WARENGRUPPENSPEZIFISCHE ANGABEN		PRODUKTSPEZIFISCHE ANGABEN	
Land	Frankreich (FR)	Artikelnummer	18310
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse	VPE	1 x 1,4kg
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe	Käseform	Keilstück
Fett i. Tr.	mindestens 50 %	GTIN (Stück)	3023265121232
Reifezeit Text	Mind. 3 Mon. gereift	GTIN (VPE)	93023265121235
Milchart	Schaf	Herkunft	Frankreich (FR)
Rohmilch	ja	Region	Midi-Pyrénées (Causses-Aveyron)
Wärmebehandlung	keine	Kontrollstelle	DE-ÖKO-003   Lacon, FR-BIO-01   ECOCERT
Labart	Kälberlab	Bio-Qualität	agriculture biologique, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung
Salzart	Siedesalz		
Art der Reifung	rindengereift		
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen		

# ROQUEFORT AOP ROQUEBELLE

*{Rock.for Rockbell}*

## Allgemeines

Der Roquefort ist einer der ältesten Käse über den schriftliche Unterlagen existieren. Schafmilchkäse wurde bereits vor der Zeitrechnung von Rom importiert und ist in Aufzeichnungen von Plinius erwähnt. Der Ursprung dieses berühmten Käses ist nach der Überlieferung auf eine Liebesgeschichte zurückzuführen. Da soll ein junger Hirte beim Anblick einer vorüberziehenden Schäferin sein Brot und seinen Schafmilchkäse in einer Höhle des Berges Combalou vergessen haben, als er ihren Spuren folgte. Einige Zeit später kehrte er an diesen Ort zurück und entdeckte seinen mit grün-blauen Pilzadern gereiften Käse, der auf ganz natürliche Weise durch den Schimmel des Brotes beimpft worden war. Der junge Mann probierte und fand es köstlich. Der Roquefort, die Alchemie zwischen der natürlichen Belüftung eines Kellers, Roggenbrot und Lacaune-Schafskäse, war geboren.

Im Jahr 1666 bestätigt ein Dekret des Parlaments von Toulouse den Einwohnern von Roquefort-sur-Soulzon das Monopol für die Reifung von Roquefort. Am 26. Juli 1925 verabschiedete das Parlament ein Gesetz, das „Roquefort“ zum ersten Käse mit Ursprungsbezeichnung ernannte.

## Herstellung

Die Schafe werden morgens und abends gemolken. Sie weiden auf kalkigen Hochebenen des Zentralmassivs in Höhen zwischen 750 und 1100 Metern. Dort finden sie beste Grasqualität vor. Nur rohe, unbehandelte Milch darf für die Herstellung des Roquefort verwendet werden. Unter Zugabe Milchsäurebakterien- und Edelschimmelpilzkulturen sowie tierischem Lab wird die Schafsmilch zum Gerinnen gebracht. Dann wird der Käse in Formen gefüllt, getrocknet, mit Meersalz gesalzen und zur weiteren Behandlung in die Höhlen des Mont Combalou gebracht. Dort wird er pikiert, das heißt mit Luftkanälen versehen durch die der Sauerstoff besser in das Käseinnere eindringen kann, was wiederum das Wachstum des Edelschimmelpilzes fördert. Ab diesem Zeitpunkt beginnt der Penicillium Roqueforti seine langsame Arbeit und es entstehen die feinen, grünen Edelschimmelpilz-Adern im Käse.

Bei der Luftzirkulation in den Höhlen helfen die "Fleurines". Die natürlich entstandenen Luftkanäle schaffen einmalige, klimatische Bedingungen (7 - 9 °C) und eine konstante Luftfeuchtigkeit. Die Laibe reifen für mindestens 3 Monate in den Felsenkellern des Berges Combalou, bis sie ihre charakteristische Genussgüte erreicht haben.

## Besonderheiten

Jeder Laib Roquefort muss im Berg Combalou reifen. Das Penicillium Roqueforti ist hierbei von großer Bedeutung. Die Edelschimmelpilzsporen werden bereits der Milch vor der Gerinnung hinzugefügt. Die Konsistenz von Roquefort ist zart und schmelzend, aber beim Schneiden bröckelig.

Deshalb ist es für den Verkauf empfehlenswert, Stücke mit der Käseharfe zu schneiden, damit sie appetitlich aussehen.

## Inspirationen zum Genießen

Roquefort ist ein Klassiker auf der Käseplatte. Außerdem würzt er Saucen, passt sehr gut zu grünen Salaten, ist er eine klassische Zutat im Soufflé, dient er als Füllung in Teigtaschen, harmoniert er mit frischen Birnenspalten zum Dessert oder verfeinert er mit seiner würzigen Note Canapés.

Zu Roquefort passen liebliche, warme, körperreiche Weine, die die salzige Note des Roqueforts "auffangen".