



Brebis Bio des Basques, 4,5kg

Der Schafskäse aus dem Pays-Basque.



Artikelnummer 17250	GTIN-Stück  3 575883 00462 1	GTIN-Verpackung 93575883004624	eco-ID 228323	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

Marke Vallée Verte



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon
FR-BIO-12 | Certisud

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

SCHAFMILCH*, Meersalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**kontrolliert biologischer Anbau*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.





Brebis Bio des Basques, 4,5kg

Der Schafskäse aus dem Pays-Basque.



Artikelnummer 17250	GTIN-Stück  3 575883 004621	GTIN-Verpackung 93575883004624	eco-ID 228323	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

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, verführte 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!

Im Jahr 2001 trat Peio seinem visionären Unternehmer-Vater Jean Etxeleku 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

Die frische Biomilch stammt von den beiden lokalen Schafrassen: Manech Tête Rousse und Tete Noir. Sie geben nur rund 1 Liter Milch pro Tag und wenn man sich überlegt, dass ein Brebis des Basques rund 4,5 kg wiegt und für 1 kg Käse ca. 6 Liter Milch benötigt werden dann lässt sich leicht errechnen, dass für diesen Käse eine Tagesration an Milch von 27 Schafen benötigt wird.

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!

Rezept, Zubereitung

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

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 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 "geliebtes" Betriebsgeheimnis aus der Comté- und Beaufort-Affinage. Das Holz hat außergewöhnliche Eigenschaften, es begünstigt die Reifungsflora und reguliert die Luftfeuchtigkeit.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 4-8 °C lagern



Brebis Bio des Basques, 4,5kg

Der Schafskäse aus dem Pays-Basque.



Artikelnummer 17250	GTIN-Stück  3 575883 00462 1	GTIN-Verpackung 93575883004624	eco-ID 228323	
-------------------------------	--	--	-------------------------	---

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 4°C bis 8°C gekühlt aufbewahren.

Allergiehinweise


enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

nicht enthalten: Hafer

Weitere Eigenschaften

alkoholfrei ✓

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Artikelnummer 17250	GTIN-Stück  3 575883 004621	GTIN-Verpackung 93575883004624	eco-ID 228323	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Grund für Version Sonstige: Änderung GTIN-14

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Milchart	Schaf
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Fett i. Tr.	50 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mindestens 4 Monate gereift
Labart	Kälberlab
Salz	1,6 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Region	Pays-Basque, Frankreich
Produzent	Fromagerie Agour
Reifezeit Einheit	4 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-12, DE-ÖKO-003
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm

Weitere gesetzliche Angaben

Warnhinweis erforderlich	nein
Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Str. 2a, D-77694 Kehl
Bezeichnung des Lebensmittels	Französischer Schnittkäse



Brebis Bio des Basques, 4,5kg

Der Schafskäse aus dem Pays-Basque.



Artikelnummer 17250	GTIN-Stück  3 575883 004621	GTIN-Verpackung 93575883004624	eco-ID 228323	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsmaterial	Wachspapier
Verpackungsart	Laib

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild, dezente Schafmilchnote, süßliche Aromen die an Karamell erinnern
Geruch	süß, dezenter Duft nach Schafmilch
Konsistenz	schmelzender Käseteig