




Brebis Bio des Basques Piment d'Espelette, 2,25kg

Der Schafskäse aus dem Pays-Basque.



Artikelnummer 17256	GTIN-Stück  4 046896 172564	GTIN-Verpackung 94046896172567	eco-ID 266962	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Deutschland

Verpackungsland

Deutschland

Zutaten

SCHAFMILCH*, Meersalz, tierisches Lab, Baskischer Chili*, Milchsäurekulturen

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

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

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



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.

Im Jahr 2001 trat Peio, der Sohn des visionären Vaters Jean Etxeleku, dem Unternehmen bei. Neue Maßnahmen 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.



Brebis Bio des Basques Piment d'Espelette, 2,25kg

Der Schafskäse aus dem Pays-Basque.



Artikelnummer 17256	GTIN-Stück  4 046896 172564	GTIN-Verpackung 94046896172567	eco-ID 266962	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Espelette ist das Lieblingsgewürz der Basken, es hat eine feine, extravagante Schärfe und ist weltberühmt. Der Ort Espelette liegt nicht weit vom Herstellungsort des Schafmilchkäses entfernt. In den Herbstmonaten schmücken in Espelette die rot strahlenden Pfefferschoten die Südseite der Häuser. Sie sind auf langen Seilen aufgereiht, um dort zu trocknen. Bei diesem Brebis Bio des Basques befindet sich Espelette im Käseteig.

Es kann sein, dass sich auf der Rinde von Brebis des Basques schwarze Schimmelpunkte entwickeln, insbesondere in heißen Sommern. Außerdem stellt der Hersteller einen Weichkäse mit diesem Schimmeltyp her. Sporendonema Casei ist verantwortlich für die orange-farbenen Flecken auf der Rinde von Brebis des Basques. Die leuchtend orange wachsende, gutartige Schimmelpilzart sorgt nicht nur für typische Aromen sondern auch für eine einzigartige Ästhetik im Ökosystem der Käserinden. Das Myzel von Sporendonema casei wächst zunächst weiß, die Sporen des Pilzes sind orange-farbig.

Das Maison AGOUR wurde beim allgemeinen Landwirtschaftswettbewerb fast 30 Mal ausgezeichnet. Eine Erfolgsgeschichte!

Kurzbeschreibung

Für 1 kg Brebis des Basques werden ca. 6 Liter Milch benötigt. Somit ist für einen Käse eine Tagesration an Milch von 27 Schafen nötig.

Rezept, Zubereitung

Der Brebis des Basques d'Espelette mit seiner eleganten Schärfe ist eine "Perle" auf der Käseplatte. Dazu trinkt man ein gutes Glas Wein, ein frisches Bier oder man begleitet die Spezialität mit Sidra, einem Apfelwein, den man im Baskenland aus Tradition sehr gern trinkt. Der Ort Bayonne ist nicht weit vom Herstellungsort des Käses entfernt. Aus diesem Grund liegt der weltberühmte, luftgetrocknete Schinken auch gern neben dem Käse auf der Platte und man genießt die beiden Delikatessen zusammen.

Herstellung

Die frische Biomilch stammt von den beiden lokalen Schafrassen: Manech Tête Rousse und Tête Noir. Sie geben nur rund 1 Liter Milch pro Tag.

Die Käserei investiert 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. "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 "geliehenes" 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

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

nicht enthalten: Hafer

Weitere Eigenschaften

alkoholfrei ✓ Rohstoffe nicht jodiert ✓



Brebis Bio des Basques Piment d'Espelette, 2,25kg

Der Schafskäse aus dem Pays-Basque.



Artikelnummer 17256	GTIN-Stück  4 046896 172564	GTIN-Verpackung 94046896172567	eco-ID 266962	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Pays-Basque, Frankreich
Milchart	Schaf
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbharter Schnittkäse
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Fromagerie Agour
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 60 Tage
Labart	Kälberlab
Salz	2 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	1/2 Laib
Reifezeit Einheit	60 Tag(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-003

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Französischer Schnittkäse; mit Schafmilch hergestellt
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Str. 2a , D-77694 Kehl

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



Brebis Bio des Basques Piment d'Espelette, 2,25kg

Der Schafskäse aus dem Pays-Basque.



Artikelnummer 17256	GTIN-Stück  4 046896 172564	GTIN-Verpackung 94046896172567	eco-ID 266962	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Laib

Verpackungsmaterial PE

Preise und Konditionen

Pfand nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack dezent aromatisch und vollmundig, ausgewogen, umami, leichte Schafmilcharomen, Karamell und Piment, die elegante Schärfe kommt mit der Zeit

Geruch süß, dezenter Duft nach Schafmilch, nussig, frisch, milchig, rote Paprika

Konsistenz fest, schmelzend, buttrig