





Bouyguette, 420g
Bouyguette



Artikelnummer 20230	GTIN-Stück  4 046896 202308	GTIN-Verpackung 03377340810031	eco-ID 320457	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft

Allgemeines

Die Fromagerie in der Bouyguette hergestellt wird, wurde 2005 rund 80 km nordöstlich von Toulouse in einer französischen Gemeinde im Département Tarn von einem Landwirt gegründet. Er legte

besonderen Wert auf die Ziegenernährung und die Tradition der Käseproduktion, die zur heimischen Landwirtschaft passt. Deshalb war die Herstellung von Bouyguette unvermeidlich. Die vertrauensvolle und herzliche Beziehung zu den Mitarbeiterin und Kunden ließ die Käserei florieren. Im Jahr 2015 übernahm eine benachbarte Käserei die Geschäftsführung und führt den Kurs ihres Gründers weiter.

Die Milch wird von sechs lokalen Produzenten gesammelt. Sie liegen alle im Umkreis von 30 km zur Molkerei. Ihre Ziegenherden finden ihr Futter auf den geschützten Weiden von "Ségala". Die Region Ségala, die gemeinhin als "Land der hundert Täler" bezeichnet wird, bietet durch ihre kontrastreichen Landschaften den Vorteil einer abwechslungsreichen Flora. Dank dieser natürlichen Ernährung produzieren die Ziegen jede Saison eine andere Milch, die es ermöglicht, Ziegenkäse mit einem authentischen Geschmack und einer Palette erstaunlicher Aromen herzustellen.

Besonderheiten

Bouyguette ist eine klassische Ziegenrohmilchkäsespezialität. Sie reift daher auch typisch: auf dem frischen, weißen Teig bildet sich zunächst eine gewünschte Hefe, die eine blassgelbe, weiche Rinde mit weißem Flaum hinterlässt. Danach entwickelt sich die Rinde trockener wobei sich weitere Pilzkolonien unterschiedlicher Couleur bilden können. Für diese Art der Reifung benötigen die Käsesorten Luft. Deshalb sollte man sie nie in Frischhaltefolie wickeln, einfach offen liegen lassen und nachts mit einem Käsepapier abdecken, um sie vor dem Austrocknen zu schützen.

Kurzbeschreibung

Französische Käsekunst. Sehr feine ausgefallene Spezialität. Schmeckt Jung: fein säuerlich milchig, fein hefig. Schmeckt gereift: ausgewogen dezent nach Nüssen. Sehr vielfältig.

Lager- und Aufbewahrungshinweis



Gekühlt bei 4-8 °C lagern





Bouygnette, 420g
Bouygnette



Artikelnummer 20230	GTIN-Stück  4 046896 202308	GTIN-Verpackung 03377340810031	eco-ID 320457	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Rezept, Zubereitung

Bouygnette an karamellisierten Feigen

Zutaten für 4 Personen:

1 Bouygnette | 8 Feigen | 300 ml Rotwein | 1 Blatt Frühlingsrollenteig | 1 Ei | 2 EL Zucker | 1 EL kalte Butter | 3 Prisen Ras el hanout (Gewürzmischung)

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Wein ablöschen. Ras el hanout zusammen mit den Feigen in den Topf geben und bei schwacher Hitze köcheln lassen. Feigen vorsichtig aus dem Topf nehmen und den Fond sämig einkochen lassen. Kalte Butter mit dem Schneebesen unterrühren und die Feigen wieder zufügen.

Frühlingsrollenteig in 8 kleine Dreiecke schneiden. Ei verquirlen und damit den Teig bestreichen. Mit Ras el hanout würzen und im vorgeheizten Ofen bei 170°C gut 3 Minuten goldgelb backen.

Bouygnette mit einem Käseschneider oder Schneidedraht achteln und auf Tellern anrichten. Die Feigen hinzugeben, etwas Sauce zufügen und mit den Teigsekeln dekorieren.

Rezeptquelle: www.viveleziegenkaese.de

Herstellung

Bouygnette wird auf traditionelle Art und Weise hergestellt. Für diese Art Käsespezialitäten wird die Ziegenmilch hauptsächlich über Milchsäurekulturen zur Gerinnung gebracht, auch wenn etwas Lab zugegeben wird.

Solche Käsetypen sind Verwandlungskünstler. Sie werden im "Hefestadium" auf den Markt gebracht und reifen im Handel weiter.

Sonstige Hinweise

Weil der Frischkäse relativ viel Wasser enthält, ist er leichter verderblich als anderer Käse. Hinzu kommt, dass dem Frischkäse häufig weitere Zusätze wie Kräuter beigemischt werden, die die Verderblichkeit noch beschleunigen. Zu empfehlen sind geschlossene Behälter die im kälteren Teil des Kühlschranks aufbewahrt werden, um den Käse kühl zu halten.

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich



Verpackungsland

Frankreich



Bouygnette, 420g
Bouygnette



Artikelnummer 20230	GTIN-Stück  4 046896 202308	GTIN-Verpackung 03377340810031	eco-ID 320457	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Zutaten

ZiegenMILCH* (RohMILCH), Salz, Lab, Milchsäurekulturen, Reifungskulturen;
Rosmarin* als Dekor auf dem Käse

!!! 3 Käse à ca. 140 g werden in einer Kiste verkauft.!!!

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.

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß

Weitere Eigenschaften

ungesüßt ✓



Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Frankreich, Okzitanien
Milchart	Ziege
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AT	Weichkäse
Käsegruppe CH	weich
Fett i. Tr.	mindestens 45 %
mindestens	ja
Produzent	SARL Segalafrom
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Reifezeit Text	5 Tage
Labart	Ziegenlab
Salz	1 %
Salzart	Siedesalz
Rinde	Naturrinde, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	5 Tag(e)
Grund für Version	Füllgewicht



Bouyguette, 420g
Bouyguette



Artikelnummer 20230	GTIN-Stück  4 046896 202308	GTIN-Verpackung 03377340810031	eco-ID 320457	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Qualität

Bio-Erzeugnis ja
 Staatliche Siegel EU Bio-Logo
 Länderzusatz des EU-Logos Französische Landwirtschaft
 Öko-Kontrollstelle FR-BIO-01

weitere Bezeichnungen

Aussprache Buiigät

Gesetzliche Angaben

Rechtlicher Hinweis Ergänzung Mit Rohmilch hergestellt. Mit Ziegenmilch hergestellt.
 Rechtliche Bezeichnung des Produkts Weichkäse. Mit Rohmilch hergestellt. Mit Ziegenmilch hergestellt.
 Mindestens 45% Fett i. Tr.
 Inverkehrbringer Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl; info@vallee-verte.de
 E-Mail Inverkehrbringer info@vallee-verte.de

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal 1060 kJ / 256 kcal
 Fett 20,6 g
 davon gesättigte Fettsäuren 13,9 g
 Kohlenhydrate 0,8 g
 davon Zucker 0,8 g
 Eiweiß 15,7 g
 Salz 1,2 g

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Füllgewicht 0,420 kg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart Kiste
 Verpackungsmaterial Holz, Naturmaterialien, PE

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack angenehmes Ziegenmilcharoma mit Hefenoten, gereift haselnussig,
 feine Säure, milde Süße
 Geruch milchig, angenehme Säure, feine Hefe
 Konsistenz streichart, quarkig, weiche Rinde