





Roquefort AOP Roquebelle, 1,4kg

Roquefort AOP Roquebelle



Artikelnummer 18310	GTIN-Stück  3 023265 121232	GTIN-Verpackung 93023265121235	eco-ID 43229	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke

Vallée Verte

Qualität

agriculture biologique, EU Bio-Logo, EU
Landwirtschaft, geschützte
Ursprungsbezeichnung

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-003 | Lacon
FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

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

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.





Roquefort AOP Roquebelle, 1,4kg
Roquefort AOP Roquebelle



Artikelnummer 18310	GTIN-Stück  3 023265 121232	GTIN-Verpackung 93023265121235	eco-ID 43229	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

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.

Besonderheiten

Jeder Laib Roquefort muss im Berg Combalou reifen. Das *Penicillium Roqueforti* ist hierbei von großer Bedeutung. Die Edelpilzsporen 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.

Kurzbeschreibung

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.

Rezept, Zubereitung

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, harmonisiert 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".

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 Edelpilzkulturen 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 Edelpilzes fördert. Ab diesem Zeitpunkt beginnt der *Penicillium Roqueforti* seine langsame Arbeit und es entstehen die feinen, grünen Edelpilz-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.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-8 °C lagern


Allergiehinweise

enthalten: Milch, Laktose, Milcheiweiß





Roquefort AOP Roquebelle, 1,4kg
Roquefort AOP Roquebelle



Artikelnummer 18310	GTIN-Stück  3 023265 121232	GTIN-Verpackung 93023265121235	eco-ID 43229	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Weitere Eigenschaften

- Rohstoffe nicht jodiert ✓
- ungesüßt ✓
- Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 18310	GTIN-Stück  3 023265 121232	GTIN-Verpackung 93023265121235	eco-ID 43229	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Midi-Pyrénées (Causses-Aveyron)
Milchart	Schaf
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Halbfester Schnittkäse
Käsegruppe AT	Halbweicher Schnittkäse
Käsegruppe CH	halbhart
Fett i. Tr. mindestens	mindestens 50 % ja
Produzent	Vallée Verte GmbH
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	Min. 3 Mon. gereift
Labart	Kälberlab
Salz	3,7 %
Salzart	Siedesalz
Rinde verzehrbar	nein
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Keilstück
Reifezeit Einheit	3 Monat(e)

Qualität



Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01, DE-ÖKO-003
Welcher Standard wird erfüllt	agriculture biologique
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Rock.for Rockbell
-------------------	-------------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit Rohmilch hergestellt. Mit Schafmilch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Französischer Halbfester Schnittkäse. Mindestens 50% Fett i. Tr. Mit Rohmilch hergestellt. Mit Schafmilch hergestellt.
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Straße 2a, D-77694 Kehl

Artikelnummer 18310	GTIN-Stück  3 023265 121232	GTIN-Verpackung 93023265121235	eco-ID 43229	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

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

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Alu, PE, PET, PP, Pappe

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	charakteristisch nach Blauschimmel, mit ausgeprägter Meersalz-Note, anhaltend im Abgang
Geruch	ausgeprägtes Blauschimmelaroma mit animalischen Nuancen
Konsistenz	inhomogene Textur und zarter Schmelz

 Roquefort AOP Papillon, 1,3kg 11110	 Roquefort Papillon AOP, 100g 11113	 Blaue Kornblume Torte, 3kg 80400
--	---	--