



Artikelnummer 16750	GTIN-Stück  4 046896 167508	GTIN-Verpackung 94046896167501	eco-ID 193714	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Vallée Verte



Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, geschützte Ursprungsbezeichnung



Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Verarbeitungsland

Frankreich

Verpackungsland

Frankreich

Zutaten

SCHAFMILCH* (Rohmilch), Meersalz, Milchsäurekulturen, Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid

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

Der Ossau Iraty ist eine traditionelle Spezialität mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Sein Herkunftsgebiet umfasst die Berge und das Vorland des Baskenlandes sowie des Béarn in der Region Nouvelle-Aquitaine und in wenigen Gemeinden der Region Okzitanien. Die Herstellung von Schafmilchkäse in dieser Region reicht mindestens bis ins Mittelalter zurück. Dies geht aus Pachtverträgen des 14. Jahrhunderts und notariellen Urkunden aus dem frühen 15. Jahrhundert hervor.

Wie für Bergregionen typisch veranlassten die schwierigen Transportbedingungen zwischen den Berglagen und den Tälern die Schäfer dazu, die Milch vor Ort zu Käse zu verarbeiten, der sich leichter ins Tal transportieren und vermarkten ließ.

Das ozeanische Klima mit regelmäßigen und ergiebigen Niederschlägen bietet günstige Voraussetzungen für Weiden und somit für die Haltung von lokalen Milchschaafen, die hauptsächlich im Freien leben. Diese Rassen geben nur im Winter, im Frühling und zu Beginn des Sommers Milch.





Ossau Iraty AOP, 2,5kg
Ossau Iraty AOP



Artikelnummer 16750	GTIN-Stück  4 046896 167508	GTIN-Verpackung 94046896167501	eco-ID 193714	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Besonderheiten

Der „Ossau-Iraty“ wird ausschließlich aus Milch der traditionellen Schafrassen Basco-Béarnaise, Manech Tête Noire oder Manech Tête Rousse hergestellt.

Während eines Milchwirtschaftsjahres darf die durchschnittliche Milchleistung der Herde nicht mehr als 300 Liter je Schaf betragen. Die Herde darf an höchstens 265 Tagen pro Jahr gemolken werden, im September und Oktober ist das Melken verboten.

Jeder Käse muss durch eine Einprägung oder eine Kaseinmarke gekennzeichnet werden. Die Zeichen, auf denen ein Schafskopf abgebildet ist, sind für Molkereikäse und Bauernkäse verschieden.

Die Rinde des Ossau Iraty ist natürlich und hat eine lebendige Mikroflora. Die Reifungsmethoden tragen dazu bei, dass sich auf der Rinde verschiedene wertvolle Floren herausbilden, die die Ausprägung der Aromen gewährleisten. Ihre Färbung kann kunterbunt sein, von orangegelb bis grau mit backsteinroten und schwarzen Punkten.

Kurzbeschreibung

Vollmundig milchig. Schöner Schmelz. Fein mineralische Struktur. Hochwertige geschützte Qualität. Passt auf jede gehobene Käseplatte.

Rezept, Zubereitung

Ossau Iraty AOP mit Kirschmarmelade

Traditionell wird der Ossau-Iraty in der Region mit der berühmten Kirschmarmelade aus Itxassou serviert, die schon seit 1750 hergestellt wird. Das Dorf wurde zum Symbol für die beliebte Konfitüre, die aus drei lokalen süßen, dunklen Kirschensorten produziert werden darf.

Probieren Sie Ossau Iraty AOP mit Ihrer Lieblings-Kirschkonfitüre.

Herstellung

Der „Ossau-Iraty“ wird ausschließlich aus unbehandelter, nicht standardisierter Schafmilch, also aus Rohmilch, hergestellt.

Die Erzeugung der Schafsmilch sowie die Herstellung und die Reifung des Käses erfolgen im geografischen Gebiet. Die Gerinnung der Milch erfolgt über Lab. Der Käse wird gesalzen und gereift. Für den Käse sind Mindestreifzeiten vorgeschrieben die von der Größe abhängen, sie betragen mindestens 80 bzw. 120 Tage.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei 2-6 °C lagern

Allergiehinweise



enthalten: Milch, Milcheiweiß

nicht enthalten: Kuhmilcheiweiß

Spuren möglich: Laktose

Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 16750	GTIN-Stück  4 046896 167508	GTIN-Verpackung 94046896167501	eco-ID 193714	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	französisches Baskenland
Milchart	Schaf
Süßung	nicht gesüßt
Rohmilch	ja
Wärmebehandlung	keine
Wärmebehandlung Käse	keine Wärmebehandlung
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Hartkäse
Käsegruppe AT	Hartkäse
Käsegruppe CH	hart
Fettgehalt im Milchanteil	50 %
mindestens	mindestens
Fett i. Tr.	mindestens 50 %
mindestens	ja
Produzent	Les Bergers de Saint Michael
Fettgehaltsstufe	Rahmstufe
Fettgehaltsstufe AT	Vollfettstufe
Fettgehaltsstufe CH	Vollfettstufe
Art der Reifung	rindengereift
Reifezeit Text	mind. 4 Monate gereift
Labart	Kälberlab
Salz	2,0 %
Salzart	Meersalz
Rinde verzehrbar	ja
Rinde	Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen
Käseform	Ganzer Laib
Reifezeit Einheit	4 Monat(e)

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte Ursprungsbezeichnung

weitere Bezeichnungen

Aussprache	Ossau Iratii
------------	--------------

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Mit Rohmilch hergestellt.
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Hartkäse
Inverkehrbringer	Vallée Verte GmbH, Freiburger Str. 2a, D-77694 Kehl



Ossau Iraty AOP, 2,5kg
Ossau Iraty AOP



Artikelnummer 16750	GTIN-Stück  4 046896 167508	GTIN-Verpackung 94046896167501	eco-ID 193714	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1732 kJ / 418 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	1,20 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	24,50 g
Salz	2,0 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Laib
Verpackungsmaterial	Papier

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgewogen, Karamell, dezente Schafmilchnote, leichtes Bittermandelaroma
Geruch	milchig, süß, lieblich, blumig, Schafmilchnote an der Rinde, gewisse Säure
Konsistenz	fester, kreibiger Teig mit feinen Reifekristallen