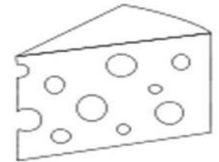
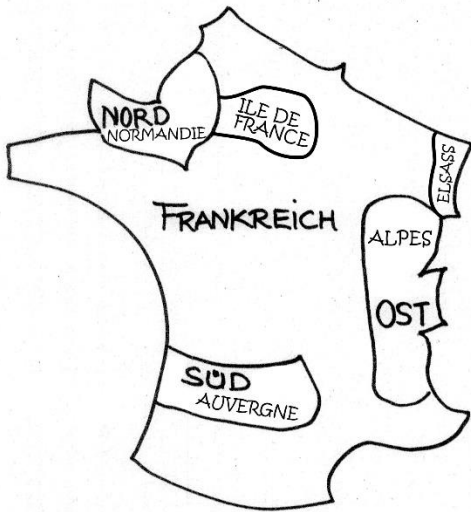


Die GRÜNE KISTE



Käse-Tour de France



Liebe Kund:innen! Wir machen noch eine zusätzliche Käse-Tour dieses Jahr! Frankreich ist DAS Käse-Land! Nirgendwo finden wir eine solche Vielfalt an Käsen in einem Land. In den verschiedenen Landschaften und Regionen hat sich auch jeweils eine besondere Käse-Herstellung etabliert. **Alle Käse sind Bio-Käse mit kbA Frankreich Siegel.**

Wir möchten mit Ihnen in drei Wochen den Norden Frankreichs, mit der Normandie, Île-de-France und Elsass, den Osten Frankreichs mit der Alpenregion und den Süden Frankreichs mit der Aquitaine und Auvergne entdecken. Für jede Region – Nord, Ost und Süd – bieten wir Ihnen eine Spezialitäten-Tüte und zwei Einzelstücke an.

In der KW 26 besuchen wir den Norden Frankreichs mit der Normandie, Île-de-France und dem Elsass.

Dort finden wir besonders viele Weichkäse, mit natürlicher oder gewaschener Rinde. Normandie und Île-de-France haben Weiß-Edelschimmelkäse in einer Vielzahl von Varianten. Und im Elsass wird der Weichkäse mit Rotschmier geimpft. Daraus entsteht der kräftig-würzige Munster.

Inhalt der Spezialitätentüte:

Pont l'Évêque AOP (Normandie)

Der Pont l'Évêque AOP ist einer der ältesten AOP-Käse der Normandie. Er hat einen charakteristischen, aber nicht zu kräftigen Geschmack. Die von der Reifung verstärkten cremigen Aromen werden von subtilen Noten von Nüssen, Pilzen und Butter begleitet. Der Käse wird ausschließlich aus Milch der Normandie hergestellt. So kommen die Aromen der normannischen Flora voll zur Geltung. 45% FiT, Kälberlab, Fromagerie Gillot.

Brie Fermier Lait Cru (Île-de-France)

Für einen Brie Fermier darf ausschließlich Milch vom eigenen Hof verwendet werden und er reift auch dort auf dem Hof. Er wird auf dem Bio-Bauernhof „Ferme de la Tremblaye“ hergestellt. Viele Schritte der Käseherstellung werden auf dem Hof noch von Hand durchgeführt. Dazu wird die frische Vollmilch des Tages und des Vorabends verwendet. Die Milch bleibt naturbelassen, wird also nicht entrahmt. Je nach Reifestufe ist der Käse mild bis kräftig mit Noten nach milchigen Aromen (Champignon) und fruchtigen Aromen, die an Maracuja erinnern. 50% FiT, Kälberlab, Ferme de la Tremblaye.

Munster (Elsass)

Der Munster-Käse geht auf das Benediktinerkloster in Munster zurück. Er wurde schon im Mittelalter mit Kartoffeln und Wein serviert, und ist auch für den Elsässer Flammkuchen und seinen unverwechselbar deftigen Geschmack sehr wichtig. 50% FiT, Kälberlab, Biodéal.

Als **Einzel-Käse-Stücke** dazu haben wir einen kleinen Rohmilchcamembert aus Gillot und einen kleinen Munster-Käse die den großen Stücken entsprechen.

In der zweiten Woche, der KW 27, gehen wir in Richtung Alpen, in den Osten Frankreichs.

Hier gibt es eine große Auswahl an Bergkäsen, aber auch den Morbier und einige Weichkäsesorten. Wir haben uns für den Cremeux de Borgogne, einen besonders cremigen Weichkäse mit 60% FiT, entschieden. Zusammen mit dem bekannten Bergkäse Comté und dem speziellen Morbier mit der Ascheschicht können wir hier im Osten Frankreichs eine sehr vielfältige Spezialitäten-Tüte anbieten.

Inhalt der Spezialitätentüte:

Cremeux de Bourgogne

Der Cremeux de Bourgogne wird auf traditionelle Weise hergestellt. Die Milch wird mit Creme fraîche angereichert und erreicht die Doppelrahmstufe. Dann reift der Käse 9 Tage mit Weißschimmel-Kulturen. Durch die Creme fraîche wird der Käse wunderbar homogen, samtig und zartschmelzend. 72% FiT, Kälberlab, Fromagerie Delin.

Comté Réserve AOP

Der Bergkäse Comté AOP ist einer der berühmtesten Käse Frankreichs. Bereits im 11. Jahrhundert schlossen sich die Käser der Gegend zusammen (sie nannten sich selbst „fruitière“) und erarbeiteten die „Frucht“, nämlich große Käseräder für den Winter. Mit dem AOP Siegel geschützt darf er nur in bestimmten Gemeinden in den französischen Alpen hergestellt werden. Die dortigen hochwertigen Naturwiesen und die speziellen Rindersorten geben dem Comté einen besonderen Geschmack. 45% FiT, Kälberlab, Marcel Petite.

Morbier AOP

Ursprünglich wurde er zu einem Zeitpunkt hergestellt, zu dem die Milcherzeugung gering war und für ein „Comté“-Rad nicht ausreichte. Es gibt mehrere Theorien zum Ursprung der Herstellung von „Morbier“. Einer dieser Theorien zufolge wurde „Morbier“ hergestellt, weil in den Betrieben die Milch zweier aufeinander folgender Melkgänge benötigt wurde, für einen 8-10 kg schweren Käse. Der erste Bruchlaib wurde mit unter dem Kessel entnommenem Ruß bestrichen, um ihn vor Verkeimung zu schützen und eine Veränderung der Oberfläche zu verhindern, bevor er mit dem Bruch aus dem nachfolgenden Produktionsgang zusammengeführt wurde. 50% FiT, tierisch gelabt, Fromagerie Arnaud.

Bei den **Einzelstücken** passen hier auch noch der Meule de Vercors und Tommette de Yenne sehr gut dazu.

Meule de Vercors (Einzelstück)

Ein saftiger und fruchtiger Bergkäse aus den Französischen Alpen, der auf der Hochebene des Vercors im Rhône-Alpes-Gebiet hergestellt wird. Er entwickelt in 12 Monaten Höhlenreifung seine feinen nussigen Aromen. 50% FiT, Kälberlab, Vercors Lait.

Tommette de Yenne (Einzelstück)

Die Milch für dieses Savoyen-Original stammt von Kühen, welche auf über 800m Höhe weiden. Die spezielle Zusammensetzung ihrer Nahrung gibt dem Teig seinen fruchtig, aromatisch, reinen Geschmack. Durch die 4-wöchige Reifung in feuchten Natursteinkellern erhält dieser Rohmilch-Schnittkäse seine typische graue Rinde (verzehrbar). 45% FiT, Kälberlab, Cooperative Laitere de Yenne.

Und natürlich darf auch der südliche Teil Frankreichs nicht fehlen, den wir in der dritten Woche erkunden.

In der Auvergne und im nördlichen Aquitanien finden wir noch viele leckere Kuhkäse. Und nach Süden hin, im südlichen Aquitanien, Midi-Pyrénées und Languedoc-Roussillon finden wir dann die Schaf- und Ziegen-Spezialitäten. Deshalb können Sie hier für den Süden einen Schafskäse als Einzelstück bestellen.

Inhalt der Spezialitätentüte:

Coeur de Paille

Der Coeur de Paille, im Südwesten Frankreichs beheimatet, darf hier nicht fehlen. Er ist besonders mild und cremig, zergeht auf der Zunge und ähnelt dem Cremeux de Bourgogne. Er wird jedoch in einem Filtrationsverfahren „dick gelegt“, um diese cremige Konsistenz zu bekommen, die der Cremeux durch Anreicherung mit Sahne erreicht. Damit ist der Coeur de Paille mit 45% FiT die weniger fettreiche Variante. 45% FiT, Kälberlab, Lémance.

Salers Fermier AOP

Der Rohmilchkäse aus der Auvergne schmeckt leicht säuerlich und eher kräftig herb, mit erdigen Noten. Salers liegt in den Bergen des Cantal. Dort finden wir die typischen Bauernkäse-Sorten. Der Salers wird nur mit Milch von Salers-Rindern produziert. Käse, der zwischen dem 15. April und dem 15. November produziert wird, heißt Salers. In der restlichen Zeit wird der Käse Cantal genannt. 45% FiT, Kälberlab, Biodéal.

Cantal Entre-deux

Der Cantal wurde bereits vor 2000 Jahren von den Römern erwähnt und gilt damit als der älteste Käse Frankreichs. Der Cantal entre-deux liegt in der Reifung zeitlich zwischen dem Cantal „jeune“, der bis zu einem Monat alt ist, und dem Cantal „vieux“, der mehr als sechs Monate alt ist. Cantal vieux ähnelt in der Konsistenz dem Parmesan. Der Cantal entre-deux ist wie ein junger Parmesan. Er schmeckt schön nussig, mit einer feinsäuerlichen Note. 45% FiT, Kälberlab, Duroux.

Bereichert wir die Käse-Platte aus dem Süden Frankreichs mit einem Bleu d’Auvergne AOP und einem Douceur du Tarn aus Schafsmilch.

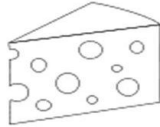
Bleu d’Auvergne (Einzelstück)

Auch dieser Käse wurde bereits im Mittelalter hergestellt. Bis ins 19. Jahrhundert war es nicht möglich, diesen Blauschimmel gezielt herzustellen. Der Blauschimmel kam aus der Luft und ließ oft an Qualität zu wünschen übrig. Heute wird der Käse geimpft, nachdem der Blauschimmel auf Roggenbrot reift. So wird eine gleichbleibend hohe Qualität gesichert. Die Herstellung ist auf viel Handarbeit und Können angewiesen. 50% FiT, Kälberlab, Société Laitière de Laqueuille.

SCHAF Douceur du Tarn (Einzelstück)

In den Süden Frankreichs haben die Mauren vor allem die Schaf- und Ziegenhaltung eingeführt. Hier finden wir kaum Kuhkäse. Der Douceur du Tarn „Weichkäse von der Tarn“, ein Schafkäse, hat seinen Namen vom Fluss „Tarn“. Er hat einen schönen, geschmeidigen Teig und schmeckt sehr mild. Die rötlich-gelbe Farbe bekommt die Rinde durch Einreibungen mit einer Mischung aus Wasser, Salz und karamellisiertem Zucker. 56% FiT, Kälberlab, Lou Passou.

Angaben zu den Käsen, Allergene und weitere Informationen finden Sie auch in unserem Shop!



Bestellschein

KW 26	Frankreichs Norden		
	Auslieferung 28.06.-01.07.2022		
Artikel	Menge	Inhalt ca.	Preis
Spezialitäten-Tüte 19,-€		140g Petit Pont L'Évêque AOP 140g Brie Fermier Lait Cru 140g Munster AOP	19,-€
Einzelstücke		Camembert Gillot 150g Stück	7,10 €/Stück
		Munster AOP 220g Stück	7,50 €/Stück

KW 27	Frankreichs Alpenregion		
	Auslieferung 05.07.-08.07.2022		
Artikel	Menge	Inhalt ca.	Preis
Spezialitäten-Tüte 19,-€		150g Crèmeux de Bourgogne 155g Comté Réserve AOP 150g Morbier AOP	19,-€
Einzelstücke ca.200g		Meule de Vercors	32,10 €/kg
		Tomette de Yenne	34,30 €/kg

KW 28	Frankreichs Süden		
	Auslieferung 12.07.-15.07.2022		
Artikel	Menge	Inhalt ca.	Preis
Spezialitäten-Tüte 19,-€		135g Coeur de Paille 135g Salers Fermier AOP 130g Cantal Entre-deux AOP	19,-€
Einzelstücke ca.120g		Bleu d'Auvergne AOP	38,50 €/kg
		SCHAF Donceur du Tarn	56,80 €/kg

Sie können die Käsetüten mit diesem Bestellzettel oder wie gewohnt bis zu Ihrem Bestellannahmeschluss bestellen. Gerne nehmen wir Ihre Bestellung telefonisch, per E-Mail, Fax oder auch über unseren Onlineshop entgegen.



Ihr Name _____ Kundennr. _____

Adresse _____

Im Bühlerfeld 1, 70794 Filderstadt, 0711 7777 501, DE-ÖKO-006,
info@biogemuesehofhoerz.de, www.gemuesehofhoerz.de

- Bitte wenden -