



BIO Roquefort AOP "Gabriel Coulet" 100g Prepack

Original Französischer



Herkunftsland	Frankreich
Region	Südostfrankreich, Nouvelle-Aquitaine
Marke	Gabriel Coulet
Produktart	Edelpilzkäse
Gütesiegel	AOP, BIO
Gewicht	100g
Tierart	Schaf
Milchbehandlung	Rohmilch
Reifezeit	mind. 3 Monate
Artikelnummer	3288

Aussprache

Rockfohr Gabriel Kuleh

Der Roquefort ist ein grün-blau marmorierter Edelpilzkäse mit roher Schafsmilch. Er hat eine cremige Konsistenz, schmeckt aber gleichzeitig würzig und kraftvoll aromatisch. Hergestellt wird er in der Umgebung des französischen Dorfes Roquefort-sur-Soulzon in der bergigen Landschaft der Region Rouergue im Département Aveyron. Der Roquefort erhielt 1925 als erster französischer Käse das AOP-Siegel. Das *Penicillium roqueforti* verleiht diesem Käse seinen einzigartigen Charakter.

Die Herstellung des Roquefort erfolgt in Handarbeit: beim Abtropfvorgang wird der Bruch in Formen abgefüllt und anschließend bis zu 5 mal am Tag gewendet. Auch das Salzen zur Konservierung geschieht per Hand. Roquefort reift mindestens 90 Tage, davon mindestens 14 Tage offen in den Höhlen von Combalou. Anschließend wird der Käse in ein Zinnblatt eingewickelt, um den Reifeprozess abzuschließen.

Dank der Einzelverpackung ist jede Portion des Roquefort vor äußeren Einflüssen geschützt und behält seine saftige, cremig-samtige Konsistenz mit dem köstlichen Aroma.

Bio-zertifiziert DE-ÖKO-003

Marken- & Gütesiegel

