



Ossau Iraty AOP	
Herkunftsland	Frankreich
Region	Hélette, Nouvelle-Aquitaine
Marke	Agour
Produktart	Hartkäse
Gütesiegel	AOP – Appellation d'Origine Protégée
Gewicht	ca. 4,5 kg
Tierart	Schaf
Milchbehandlung	pasteurisiert
Reifezeit	mind. 4 Monate
Artikelnummer	215004



Aussprache

Osso Irati

Ossau-Iraty, ein herausragender Schafsmilchkäse aus den malerischen Regionen des Baskenlandes und der Gascogne, ist seit Jahrhunderten ein Symbol für Tradition und kulinarische Exzellenz. Im Jahr 1980 erhielt dieser einzigartige Käse, der bereits im 14. Jahrhundert ein geschätztes Tauschmittel und die Haupterwerbsquelle der Schäfer war, die prestigeträchtige AOP-Anerkennung (Appellation d'Origine Protégée). Diese Auszeichnung garantiert die Authentizität seiner Herkunft und Herstellungsverfahren.

In seiner charakteristischen Tomme-Form präsentiert sich der Ossau-Iraty mit einer natürlichen Kruste, deren Farbpalette von gelb bis grau variiert – ein Zeugnis seiner authentischen Reifeprozesse. Als einer von nur drei AOP-zertifizierten Schafsmilchkäsen, neben dem bekannten Roquefort und dem Brocciu, bietet der Ossau-Iraty eine reiche aromatische Vielfalt. Seine Textur variiert von weich bis fest, ohne klebrig oder trocken zu sein, und sein Geschmack besticht durch eine milde, nussige Note, untermalt von einem zarten Schafsmilcharoma.

Unser Partner, die Käserei Agour, verpflichtet sich zu einem nachhaltigen Agrarmodell, das die Artenvielfalt und Qualität in den Vordergrund stellt. Die Produkte von Agour sind nicht nur kulinarische Delikatessen, sondern auch Botschafter der reichen Kultur und Tradition des Baskenlandes und der Gascogne.

Unsere Empfehlung:

In der französischen Küche wird Ossau-Iraty traditionell mit einer Konfitüre aus schwarzen Kirschen zum zweiten Frühstück genossen – eine harmonische Kombination, die die Sinne bezaubert. Doch seine Vielseitigkeit endet hier nicht: Als Dessertkäse, auf einer Käseplatte oder zu frischem Brot – Ossau-Iraty zeigt sich immer von seiner besten Seite. Mit zunehmender Reife eignet er sich außerdem hervorragend zum Reiben und veredelt Gratins oder Suppen mit seinem unverwechselbaren Geschmack.

Probieren Sie Ossau-Iraty und erleben Sie ein Stück französische Käsekultur, die durch jahrhundertealte Traditionen und nachhaltige Praktiken geprägt ist. Eine vollmundig köstliche Erfahrung, die jeden Käseliebhaber begeistern wird.



Marken- & Gütesiegel

