



Roquefort AOP "Gabriel Coulet"

Original Französischer



Herkunftsland	Frankreich
Region	Südwestfrankreich, Nouvelle Aquitaine
Marke	Gabriel Coulet
Produktart	Edelpilzkäse
Gütesiegel	AOP
Gewicht	ca. 2,5 kg
Tierart	Schaf
Milchbehandlung	Rohmilch
Reifezeit	mind. 3 Monate
Artikelnummer	3200

Aussprache

Rockfohr Gabriel Kuleh

Der Roquefort ist ein grün-blau marmorierter Edelpilzkäse, der mit roher Schafsmilch hergestellt wird.

Er hat eine cremige Konsistenz, schmeckt aber gleichzeitig würzig und kraftvoll aromatisch.

Sein traditionelles Herstellungsgebiet liegt in der Umgebung des französischen Dorfes Roquefort-sur-Soulzon in der kargen Landschaft der Region Rouergue im Département Aveyron.

Der Roquefort erhielt 1925 als erster französischer Käse das AOP-Siegel.

Das *Penicilium 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.

Unsere Empfehlung

Roquefort AOP ist vielseitig verwendbar. Ob in der warmen oder kalten Küche, zu Salaten, zum Gratinieren, aber auch für feine Soßen. Oder Sie genießen ihn einfach so - auf einem frischen, knusprigen Baguette! Als Getränke harmonieren perfekt Ausleseweine, Beerenauslese und Eiswein.

Marken- & Gütesiegel



Marken- & Gütesiegel

