Lincet

Didier Lincet

Le goût du vrai depuis 1895

Der wahre Geschmack seit 1895

F

NOTRE SAVOIR-FAIRE FROMAGER
DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS

KÄSETRADITION
IN DER FÜNFTEN GENERATION

GESCHICHTE

Im Jahr 1895 stellten wir noch in Gaye in der Marne unseren Käse her. **1957 richtete sich die Fromagerie Lincet in Saligny ein**, um den Milchbauern der Umgebung näher zu sein.

Auch heute befindet sich unser Sitz noch im kleinen Dorf Saligny im Département Yonne, wo **Juliette und Didier Lincet, die heutigen Geschäftsführer, die Werte der Familie aufrechterhalten**: die handwerkliche Tradition, treue Lieferbeziehungen zu den Milchbauern und die Qualität der Käse.

Die sechste Generation macht sich bereit, an diesem Abenteuer teilzunehmen.

LOKALE VERWURZELUNG

Jeden Tag sammeln wir Qualitätsmilch bei ca. 60 Milchbauern ein, zu denen wir starke Verbindungen pflegen.
Wir vereinbaren mehrjährige Zahlungsverträge (5 Jahre) mit unseren Milchlieferanten, um Ihnen eine faire Bezahlung Ihrer Arbeit zu garantieren. Somit können sie ihren Betrieb mit mehr Gelassenheit führen.

DAS LAND DER BOURGOGNE UND CHAMPAGNE

Heute **stellen wir unsere Käse in drei Käsereien her** (Saligny, Vaudes und Brochon) und haben einen einzigen Logistikstandort, den wir gemeinsam mit anderen mittelständischen Unternehmen der Region Aube nutzen – das erlaubt uns die Anzahl der LKW auf den Straßen unserer schönen Landschaft einzugrenzen.

QUALITÄTSMILCH

Die Milch, die wir in den Bauernhöfen der Region einsammeln, bringt Dank des lokalen Kuhfutters einen eigenen geschmacklichen Charakter und hohe Qualität mit sich. Beides findet sich dann in all unseren Käsen wieder.

UNSER WISSEN UND KÖNNEN

Von Generation zu Generation weitergereicht, ist die Handwerkskunst des Käsemachens bei Lincet ein Teil des Erbes.

Auch wenn die Methoden modernisiert worden sind, bleibt die Rezeptur doch die gleiche: Im Wesentlichen zusammengesetzt aus der Kuhmilch der Umgebung der Käserei, den Starterkulturen und dem Lab zur Gerinnung der Milch, sowie einer Prise Salz.

Der Respekt für Tradition, überlieferte Rezepturen und beständige Aufmerksamkeit sind unsere besten Verbündeten, um Tag für Tag Käse von großer Qualität herzustellen.

Zwischen dem Zeitpunkt des Melkens und dem vollendeten Käse führen wir mindestens 50 Analysen durch, um sicherzustellen, dass wir Ihnen nur das Beste liefern.

DIE TRADITION DES GESCHMACKS

Unser Käserei-Können, seit fünf Generationen weitergegeben, drückt sich im Geschmack unserer Käse aus. Ein einzigartiger und typischer Geschmack der Käse aus den Regionen Burgund und Champagne.

Das ist die Tradition des Geschmacks, die wir gerne mit Ihnen teilen möchten, und die sich in verschiedenen Momenten genießen lässt:

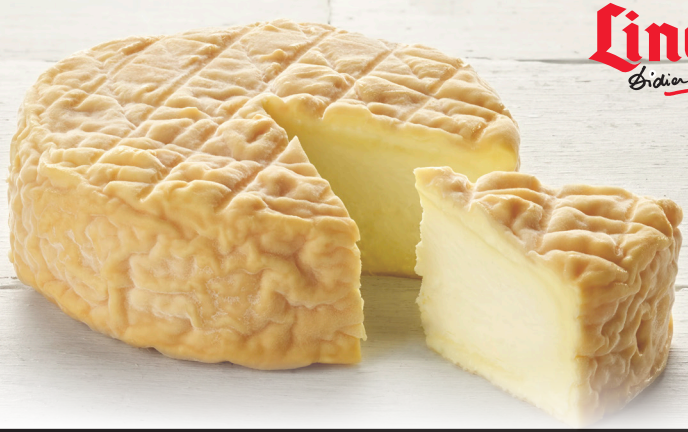
- am Ende eines guten Essens auf der Käseplatte
- zum Aperitif als Häppchen
- oder in der Küche mittels origineller Rezepte

FROMAGERIE LINCET

15, rue de la Quenevelle
89100 SALIGNY
Tél : +33 (0)3.86.97.83.97
Fax : +33 (0)3.86.97.86.17

fromagerie@lincet.com
www.fromagerie-lincet.com

L'ÉPOISSES



DIE BESONDERHEITEN SEINER HERSTELLUNG

> **Jeder Produktionsschritt** von der Milchgewinnung bis zur Reifung muss **in dem** für den Époisses **typischen und begrenzten geographischen Gebiet** (vgl. Abb.) laut Pflichtenheft stattfinden.

> Herkunft und Qualität der Milch: drei bestimmte Kuhrassen (Brune, Montbéliarde und Simmental) geben die Milch, auch ihre Fütterung folgt genauen Vorgaben.

> Eine langsame **Milchgerinnung**, die zwischen **16 und 24 Stunden** dauert.

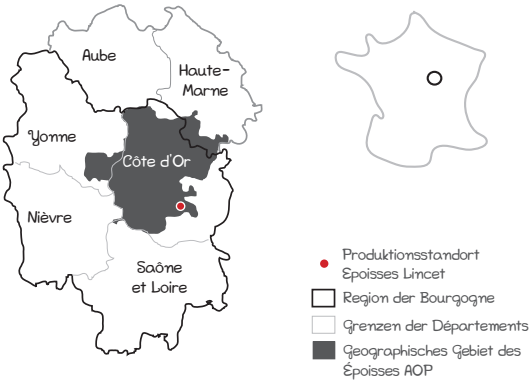
> Der Käse wird frühestens nach 48 Stunden aus der Form genommen und danach **mit trockenem Salz gesalzen**.

> Während der Reifung wird der Époisses **bis zu drei Mal pro Woche** mit einer zunehmend starken Marc de Bourgogne - Lösung gewaschen.

> Der Époisses **reift mindestens 4 Wochen**.

> Er darf ab der fünften Herstellungswoche auf den Markt gebracht werden.

GEOGRAPHISCHES GEBIET DER HERSTELLUNG DES ÉPOISSES AOP



Landkarte Époisses AOP – Quelle: INAO/ IGBC

F

Chaource

FROMAGE D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Lincet
Didier Lincet

DIE BESONDERHEITEN SEINER HERSTELLUNG

> **Jeder Produktionsschritt** von der Milchgewinnung bis zur Reifung muss **in dem** für den Chaource **typischen und begrenzten geographischen Gebiet** (vgl. Abb.) laut Pflichtenheft stattfinden.

> Herkunft und Qualität der Milch: die Milchkühe müssen **mindestens 5 Monate auf der Weide** verbracht haben und Weidegräser müssen mehr als 30% ihres Futters stellen.

> Um dem Käse seinen charakteristischen Geschmack zu verleihen, muss die Milch **mindestens 12 Stunden für eine langsame Gerinnung** Zeit haben.

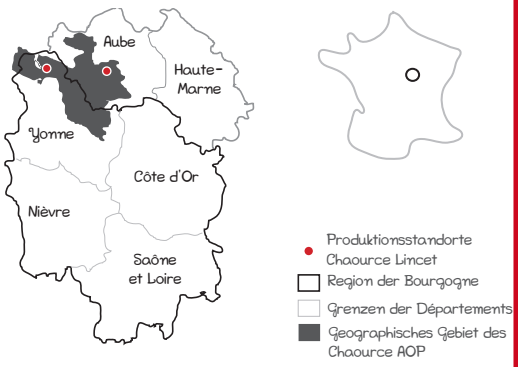
> Das Formen der Käse muss in besonders für den Chaource angepassten, gelöcherten Formen ohne Boden erfolgen.

> Das **Abtropfen** der frisch geformten Käse muss selbstständig und langsam vonstattengehen.

> Nach der Formgebung muss der Käse **mit trockenem Salz gesalzen** werden.

> Die Reifung nimmt mindestens 14 Tage in Anspruch, damit der Chaource genügend Zeit hat seine flaumig-flauschige Schimmeldecke zu entwickeln.

GEOGRAPHISCHES GEBIET DER HERSTELLUNG DES CHAOURCE AOP



Landkarte Chaource AOP – Quelle: INAO/ IGBC

SOUMAINTRAIN

DIE BESONDERHEITEN SEINER HERSTELLUNG

> **Mindestens eine Produktionsetappe** von der Milchgewinnung bis zur Reifung muss in dem für den Soumaintrain **typischen und begrenzten geographischen Gebiet** (vgl. Abb.) laut Pflichtenheft stattfinden.

> Herkunft und Qualität der Milch: die Milchkühe müssen länger als 5 Monate auf der Weide gegrast haben.

> Damit der Bruch den Charakter der Milchsäure behält, muss die Milch **mindestens 8 Stunden gerinnen**.

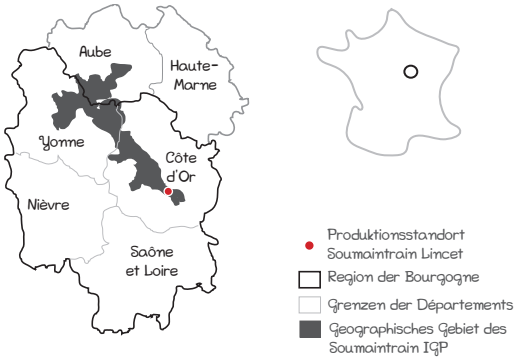
> Das **Abtropfen** erfolgt auf natürliche Weise über einen Zeitraum von **20 Stunden**.

> Der Käse wird dann aus der Form genommen und **mit trockenem Salz gesalzen**.

> Während der Reifezeit wird jeder Laib Soumaintrain mindestens **vier Mal** mit salzhaltigem Wasser (ohne Farbstoff) **gewaschen**.

> Ab dem Tag der Einlabung gezählt, **reift** der Soumaintrain mindestens **21 Tage** lang.

GEOGRAPHISCHES GEBIET DER HERSTELLUNG DES SOUMAINTRAIN IGP



Landkarte Soumaintrain IGP – Quelle: INAO/ IGBC

DIE BESONDERHEITEN SEINER HERSTELLUNG

> Die Herstellung und Reifung muss in der durch das IGP-Gesetz vorgeschriebenen Region (siehe Karte) durchgeführt werden.

> Die aufgrund ihrer Frische ausgewählte **Kuhvollmilch** und die **Sahne aus Kuhmilch** werden vermischt, um den Käse sahniger zu machen und den Mindestfettgehalt zu erreichen. Beide verleihen ihm den typisch cremigen Charakter.

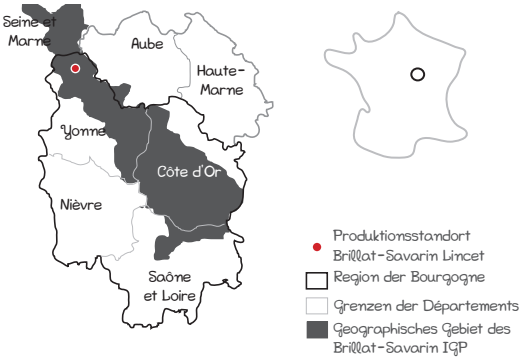
> Für die Dicklegung werden für den Brillat-Savarin mindestens 12 Stunden benötigt, die ihm eine erhöhte Säurebildung erlauben.

> Das **Abtropfen** erfolgt auf natürliche Weise über einen Zeitraum von **20 Stunden**.

> Das **Trocknen** nach dem Herausnehmen aus den Käseformen nimmt **mindestens 2 Tage** in Anspruch.

> Zwei Varianten des Brillat-Savarin werden unterschieden: der frische und der gereifte mit weißer Rinde (auch affiné genannt, mit Penicillium candidum oder Geotrichum candidum). Letzterer reift im kleinen Format mind. 5 Tage, die großen Käse mind. 8 Tage.

GEOGRAPHISCHES GEBIET DER HERSTELLUNG DES BRILLAT-SAVARIN IGP



Landkarte Brillat-Savarin IGP – Quelle: INAO/ IGBC