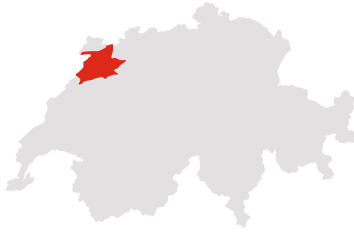



TÊTE DE MOINE 
FROMAGE DE BELLELAY



Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay.


Der zu Rosetten gedrehte Käsegenuss aus dem Schweizer Jura mit Ursprungsschutz (AOP).

Auf den Bergweiden des Schweizer Juras genießen die Kühe von Frühjahr bis Herbst die besondere Zusammensetzung der würzigen Gräser und Kräuter sowie duftendes Heu im Winter. Sie verleihen dem Tête de Moine AOP den unverkennbaren, von seiner naturbelassenen Umgebung geprägten Charakter und seinen unvergleichbaren Geschmack. In dieser Region, im Kloster Bellelay, ist die Käsespezialität vor 800 Jahren entstanden. Um die Herstellung nach der überlieferten Tradition im Ursprungsgebiet zu bewahren, ist Tête de Moine AOP als geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP) registriert. Das AOP-Gütesiegel garantiert, dass jeder Laib ein Original ist.

Tête de Moine AOP ist mehr als nur ein zylinderförmiger, geschmierter Schnittkäse mit einem Gewicht von rund 800 g. Er wird aus naturbelassener Berg-Rohmilch ohne Silagefütterung nach den strengen Vorgaben des AOP-Pflichtenheftes in den Dorfkäsereien der Ursprungsregion hergestellt. Während der Reifung auf Fichtenholzbrettern entwickelt er sein einzigartiges Aroma. Nur Käse, der die strengen Qualitätstests besteht, darf den Namen Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay, tragen.

Drei Arten von Tête de Moine AOP werden angeboten: Tête de Moine AOP Classic, Tête de Moine AOP Réserve und Tête de Moine AOP Bio. Der Tête de Moine AOP Réserve unterscheidet sich vom Tête de Moine AOP Classic hauptsächlich durch seine längere Reifung, welche ihm würzigere Aromen und einen feineren Teig verleiht. Die Herstellung von Tête de Moine AOP Bio erfüllt die Anforderungen des Pflichtenheftes des Bio Labels.

Tête de Moine AOP wird nicht geschnitten, sondern mit einem Schabgerät, wie der Girolle® oder der Pirouette®, zu feinen Rosetten gedreht. Das Schaben des Käses verändert einerseits die Struktur des Käseteigs und ermöglicht andererseits die volle Entwicklung des Geschmacks und somit einen erhöhten Genuss des Tête de Moine AOP. Im Kühlschrank – unter der Abdeckhaube aufbewahrt – speichert Tête de Moine AOP die Feuchtigkeit. So behält der Käse das volle Aroma und bleibt stets sofort schabbereit. Direkt dem Kühlschrank entnommen, gelingt das Drehen der Rosetten am besten. Käsekenner schätzen dieses Naturprodukt als Krönung der Käseplatte, zum Aperitif, als Nachtisch oder als Zwischenmahlzeit. Tête de Moine AOP und die Girolle® sind zudem ein gerne gesehenes Geschenk.

 Spezialitäten mit Ursprungsgarantie



Schweiz. Natürlich.



Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de





Tête de Moine AOP (Classic)
Konsumreife: mind. 75 Tage



½ Laib Tête de Moine AOP
vakuumverpackt



Tête de Moine AOP Réserve
Konsumreife: mind. 4 Monate



Tête de Moine AOP Rosetten
vorverpackt

Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay. Der blumig-würzige Schnittkäse aus der Schweiz.



Ursprungsschutz

Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay, ist als eine geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP) registriert: Die Milch muss aus dem Ursprungsgebiet stammen und der Käse muss dort nach dem traditionellen Verfahren hergestellt werden und reifen. Der Name stammt vom ehemaligen Mönchskloster Bellelay im Schweizer Jura.

Ursprungs- und Herstellungsgebiet

Das Berggebiet der Bezirke Freiberge, Pruntrut, der Gemeinde Saulcy sowie des Verwaltungskreises Berner Jura mit Ausnahme der Gemeinden Nods, Diesse, Lamboing, Prêles und la Neuveville.

Rohstoff

Naturbelassene Berg-Rohmilch von Kühen, die ohne Silage gefüttert werden. Die Verwendung von Zusatzstoffen ist bei der Käseherstellung verboten.

Form, Größe, Gewicht

Zylindrische Laibe, Durchmesser 10 – 15 cm, Höhe 70 – 100 % vom Durchmesser, Gewicht 700 – 900 g.

Fettgehalt

Mindestens 51 % Fett i.Tr.

Rinde

Natürlich, fest, braun bis rotbräunlich.

Teig und Farbe

Elfenbeinfarbig bis kräftig (je nach Jahreszeit).

Lochung

1 – 8 mm groß, eher spärlich, vereinzelt kleine Spalten.

Konsistenz

Fein, geschmeidig.

Geschmack

Rein und aromatisch, mit fortschreitender Reifung würziger.

Optimale Konsumreife

3 – 4 Monate.

Reifungszeit

Tête de Moine AOP (Classic) mind. 75 Tage.
Tête de Moine AOP Réserve mind. 4 Monate.
Tête de Moine AOP Bio mind. 75 Tage.

Besondere Merkmale

Dieser Käse wird nicht geschnitten, sondern direkt aus dem Kühlschrank geschabt. Die ganzen Laibe werden halbiert und so auf die Girolle® aufgesteckt.

Angebotsform

Die Bezeichnung Tête de Moine, Fromage de Bellelay, ist Käse vorbehalten, der in ganzen Laiben, in halben Laiben oder als in Schalen verpackten Rosetten verkauft wird. Tête de Moine AOP Réserve Laibe müssen in goldene Alufolie eingewickelt sein.

Ernährungswerte im Durchschnitt pro 100 g

Wasser	35 g	Mineralstoffe	4 g
Eiweiß	25 g	Kalorien	415 kcal
Fett	35 g	Joules	1735 kJ

Tête de Moine AOP ist garantiert frei von Gluten, Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Zusatzstoffen sowie frei von Laktose (unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft).

Switzerland Cheese Marketing GmbH

Bretonischer Ring 15, 85630 Grasbrunn
Telefon +49 (0) 81 06 / 89 87 0, Fax +49 (0) 81 06 / 89 87 10
info@schweizerkaese.de www.schweizerkaese.de

Interprofession Tête de Moine

Maison de la Tête de Moine, Le Domaine 1, CH-2713 Bellelay
Telefon +41 (0)32 941 77 77, Fax +41 (0)32 941 77 78
info@tetedemoine.ch www.tetedemoine.ch