

Ossau-Iraty



Dieser aus dem agropastoralen System hervorgegangene Schafskäse der atlantischen Pyrenäen hatte im 14. Jahrhundert einen Tauschwert, der in zahlreichen Pacht- und Kaufverträgen anerkannt wurde, und war die Haupteinnahmequelle der Hirten. Sein Name geht auf das Ossau-Tal im Béarn und das Iraty-Massiv im Baskenland zurück. Als sogenannter Lagerkäse wird dieser Schafskäse traditionell mit Schwarzkirschkonfitüre gegessen. Einige Feinschmecker empfehlen auch Quittenpaste dazu.



KÄSE
AUS SCHAFSMILCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1980

ECKDATEN

1141

Milchproduzenten

173

Bauernhofproduzenten

10

Herstellungsbetriebe

14

Reifungsbetriebe

4986

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.ossau-iraty.fr



Käse richtig schneiden

Der Ossau-Iraty wird in dünne, 4-5 mm dicken Scheiben geschnitten. Man kann ihn auch in 2 bis 3 mm dicke Würfel oder Dreiecke schneiden, um ihn moderner zu präsentieren.



Brote

Mehrkornbrot



Wohlschmeckende Begleit

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit. In Maßen zu genießen.

Trockener Weißwein aus dem Béarn (Jurançon), dem Baskenland (Irouléguay) oder auch aus dem Jura
Roter Loire-Wein
Champagne brut
Dunkles Bier
Whisky Islay mit Torfmalz
Rotwein aus dem Jura
Rotwein von der Loire
Roter Bordeaux-Wein
Rotwein aus der Champagne
Halbtrockener Champagner
Helles Bier
Rosé-Champagner
Roter Tee aus China





Aussehen

Der Ossau-Iraty wird als großzügig geformter Tomme angeboten (es gibt zwei Größen: 2,5 kg und um 4,5 kg). Die Rinde ist natürlich und kann von gelb-orange bis grau gefärbt sein. Typisch baskisch sind gerade Ecken, im Gegensatz zum Béarn, wo man abgerundete Ecken bevorzugt.



Textur

Die Textur des typisch baskischen Ossau-Iraty ist eher fester, trocken und manchmal etwas körnig. Die Textur des Ossau-Iraty aus der Region Béarn ist weicher und feiner. Der Käse schmilzt förmlich im Mund. Zusätzlich breitet sich im Gaumen ein Gefühl der Frische aus.



Geruch

Milchige und pflanzliche, manchmal auch tierische Aromen.



Geschmack

Trockene Früchte, Schafskäse.