

Chaource



Dieser Käse trägt den Namen eines Marktfleckens im Departement Aube und begeistert Liebhaber cremiger Weichkäse. Der aus Kuhvollmilch hergestellte Käse entsteht durch langsame Gerinnung, wobei man ihn nach dem Lösen aus der Form natürlich abtropfen lässt. Er wird mit Trockensalz gesalzen, getrocknet und anschließend im Reifekeller gelagert. Nach vierzehn Tagen hat der Chaource eine glatte Rinde mit weißer Schimmelschicht und Aromen von Rahm und frischen Pilzen entwickelt.



KÄSE
AUS
KUHMITTEL



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1990

ECKDATEN

59

Milchproduzenten

2

Bauernhofproduzenten

6

Herstellungsbetriebe

1

Reifungsbetriebe

2496

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :



Brote

Körnerbaguette, Baguette Tradition, Landbrot,
Kräuterbaguette, Speckbrot, Sauerteigbrot,
Sesambaguette, Rosinen- oder Feigenbrot



Wohlschmeckende Begleiter

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

Rotwein aus dem Jura
Rotwein von der Loire
Roter Bordeaux-Wein
Roter Burgunder-Wein
Roter Rhône-Wein
Trockener Burgunder-Weißwein
Trockener Elsässer Weißwein
Trockener Weißwein aus Savoyen
Amberbier
Ein spritziger Rosé
Apfel- oder Ananassaft