



Herstellung

Der Cabri fermier wird mit reiner Ziegenmilch direkt auf dem Bauernhof hergestellt.

Es wird nur wenig Lab der lauwarmen Milch (18-20°C) zugegeben. Um eine sehr feine Textur zu erhalten, wird die geronnene Milch in eine Form eingeschrenkt ohne dabei gebrochen zu werden.

Anschliessend werden die Käse aus der Form genommen, in unsere belüfteten Reiferäume gebracht und reifen in frischen und feuchten Kellern weiter.

Wenn reif gegessen, geben ihm seine spontanen blaufarbigen Schimmelpunkte sein volles Aroma.

Geschichte...

Aus jüngerer Herstellung zeichnet sich dieser Käse durch eine originelle Form aus.

Von bäuerlichen Produzenten in Mittelfrankreich hergestellt, respektiert er das Know-how dieser anerkannten Ziegenregion.

Er unterscheidet sich durch seine spezifische Textur und seinem typischen Geschmack. Unter einem bläulichen Edelschimmel ist sein Teig leicht bröcklig, sein Ziegengeschmack mit Nussnote entfaltet sich mit Feinheit.



Weichkäse mit natürlicher Rinde



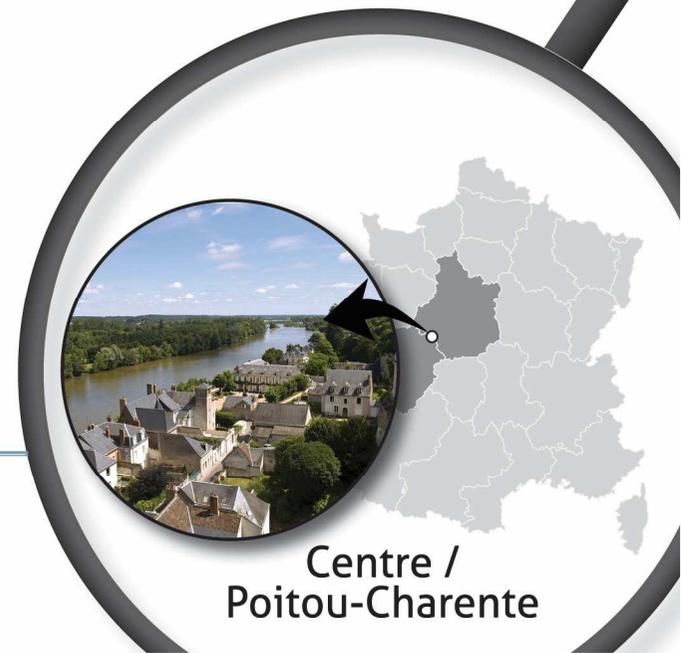
Jung und Halbreif



200g



Sancerre
Pouilly-fumé



Centre /
Poitou-Charente