



Herstellung

Dieser Bauer ist in einem kleinen Dorf von 760 Einwohnern in dem Dordogne Tal eingerichtet. Die Region zeichnet sich durch Steilküsten und unendliche Hochebenen aus, wo trockenes Gras und eine sehr bunte Flora wachsen.

Dieses Land, wo die Herden grasen, wird der Milch all ihren Reichtum geben.

Erzeugnis aus der Tradition des Lots mit seinem berühmten Rocamadour AOP ist der Caprin ein großer Cabecou (kleiner Ziegenkäse in der okzitanischen Sprache).

Die Ziegenvollmilch ist durch Labfermentieren zum Gerinnen gebracht, das Abtröpfeln dauert zwischen 24 und 48 Stunden mit Hilfe von Leintüchern. Die geronnene Milch wird dann gesalzen, gerührt und schließlich handgeformt.

Die Reifung liegt zuerst zwischen 6 und 15 Tagen auf dem Bauernhof und dann in unserem Kühlraum. Die Rinde ist dünn und mit einem weißen Flaum bedeckt. Die Struktur ist butterweich und cremig. Der Ziegengeschmack ist fein und zart im Mund mit einem Hauch von Haselnussgeschmack.

Geschichte...

Großer Verteidiger von Rohmilchherstellungen seit 3 Generationen, dieses Paar hat das landwirtschaftliche Familienunternehmen wieder aufgenommen, um die Ziegenzucht von 500 Tieren zu entwickeln. Die Region des Lots hat traditionell immer kleine Ziegenkäse hergestellt. Der berühmteste ist der Rocamadour AOP. Dieser Käse ist eine Referenz schon was das malerische Bild vom kleinen auf seinem Fels hochgestellten Dorf betrifft, aber auch dank seiner unerreichten Qualität.

Mit dem Ziel ihre Tätigkeit zu entwickeln und als Abwechslung zu AOP ist die Suche nach neuen Produkten notwendig. Daher haben wir den mini Lingot de chèvre fermier bearbeitet. Heute in Zusammenarbeit mit diesem Produzenten bieten wir Ihnen den Caprin Fermier an.



Aquitaine-Midi Pyrénées