

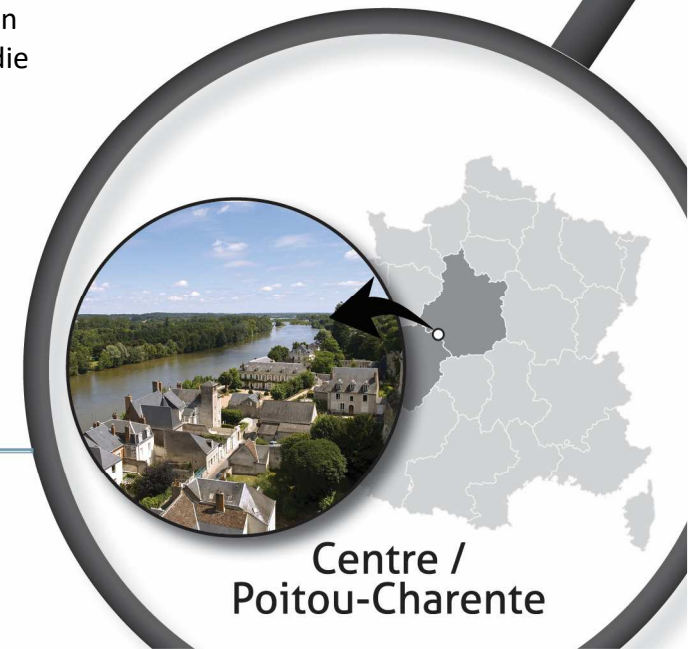
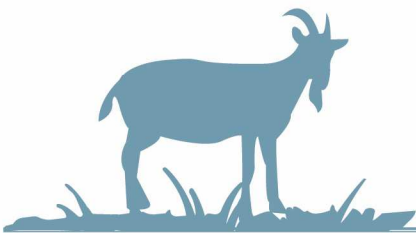


Herstellung

Der Selles-sur-Cher ist ein Ziegenvollmilchkäse. Der Milch wird sehr wenig Lab beigemischt. Während der Herstellung wird die geronnene Milch nicht gebrochen, was dem Teig eine einzigartige Finesse verleiht. Die dickgelegte Milch wird mit einer Kelle geschöpft und in die kegelförmigen Formen gegossen. Sie geben dem Käse dieses ganz besondere Aussehen. Nach dem Salzen werden die Käse mit einem Gemisch aus Holzkohlepulver und Salz besprüht, und erfordert die Erfahrung des Käseherstellers. Der Selles-sur-Cher reift mindestens 10 Tage, meistens aber bis zu drei Wochen. Im Laufe der Reifung bilden sich auf seiner Rinde Blauschimmelpunkte, die weit ausgebildete Ziegenaromen entwickeln, insbesondere Dank dem Heu welches die Ziegen im Cher-Tal fressen.

Geschichte...

Der Selles-sur-Cher wird in von der AOP vorgeschriebenen Gebiet produziert. Es erstreckt sich über die westliche Sologne und umfasst einen Teil der Departements Cher, Indre und Loir-et-Cher. Die Flora und das Klima dieser Region geben der Milch einen charakteristischen Geschmack. Seine Entwicklung geht auf das 19. Jahrhundert zurück, und die Stadt von Selles-sur-Cher gab ihm seinen Namen.



Centre /
Poitou-Charente