

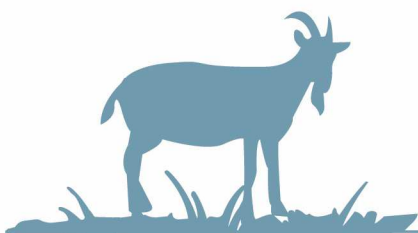


Herstellung

Die Milch wird während 24 Stunden dickgelegt und dann in eine kegelförmige Form, die früher aus Sandstein war, geschöpft. Um das Einfüllung zu erleichtern, ist die Form an einem Ende weiter geöffnet. Nach dem Abtropfen wird der Käse gesalzen und mit Asche bestreut. Ein Roggenstrohhalm wird schliesslich in den Käseteig eingeführt, dessen Aufgabe es ist den Käse zusammenzuhalten und den Kern zu durchlüften. Zu oft nachgeahmt, ist der Roggenstrohhalm des Sainte-Maure de Touraine nun pyrograviert, um den Ursprung und die Produktionsstätte zu bescheinigen. Die Reifung muss mindestens 10 Tage im AOP Gebiet stattfinden und kann dann in unserem frischen und feuchten Trockenraum weiter reifen. Man genießt ihn jung, halb gereift oder reif.

Geschichte...

Die Herstellung des Sainte-Maure de Touraine geht laut den Archiven auf die karolingische Zeit zwischen dem 7. und 9. Jahrhundert, und den arabischen Invasionen zurück. Es sind die arabischen Frauen die, nach der Niederlage von Poitiers, den Einwohnern der Region beigebracht hätten, wie man diesen länglichen stammförmigen Ziegenmilchkäse produziert.



Weichkäse mit natürlicher Rinde



Halfreif



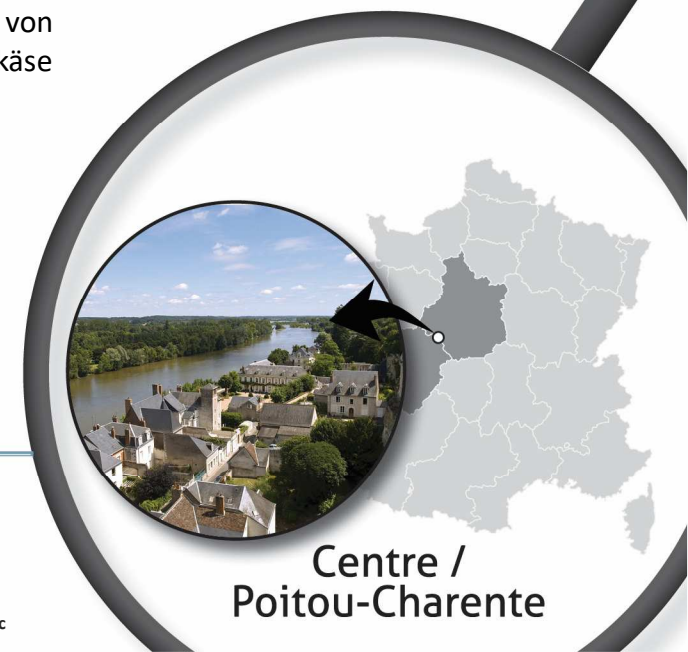
250 g



AOP



Chinon Sauvignon blanc



Centre /
Poitou-Charente