



Herstellung

Der Chaource wird aus Kuhvollmilch nach einer traditionellen Methode hergestellt. Die Produktion findet im AOP-Gebiet statt. Nach einem langsamen Gerinnungsprozess und dem Formen, tropft er auf natürliche Weise ab.

Die Käse werden mit Trockensalz gesalzen, dann zum Trocknen gebracht und anschliessend in Reifekellern gelagert. Nach zwei Wochen entwickelt der Chaource seine glatte und weisse Edelschimmelrinde. Jung entfaltet er ein frisches Pilzaroma, sowie einen Geschmack von Nuss und Trockenfrüchten.

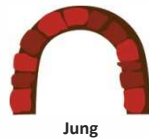
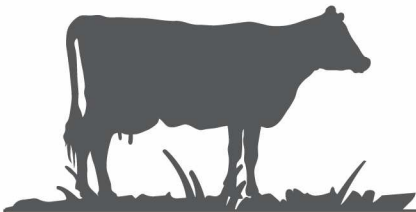
Mit zunehmender Reifung verliert der Chaource sein Milcharoma, behält jedoch seine cremige und so charakteristische Konsistenz.

Geschichte...

Das sich in der Region Aube (Burgund) befindende Dorf Chaource gab dem Käse seinen Namen. Es ist ein sehr alter Käse, den Philippe le Bel im 14. Jh entdeckte und den Marguerite de Bourgogne an ihrem Tisch verlangte.

Ursprünglich für den Eigenverzehr produziert, ist der Chaource im Laufe des 19. Jh richtig beliebt und bekannt geworden. Auf den Bauernhöfen hergestellt, wurde er auf den regionalen Märkten und in den Grossstädten Frankreichs, wie Paris und Lyon, verkauft.

Der Chaource ist als erlesener Käse anerkannt und gehört seit 1977 zu den AOP-Käsen dessen Know-how bewahrt wird.



Champagne /
Ile de France