

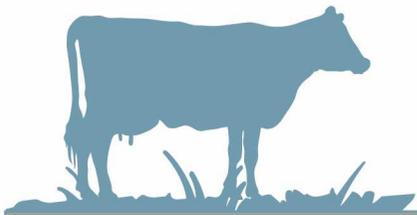
## Herstellung

Die Herstellung dieses kleinen Käses beginnt mit dem Dicklegen der Milch unter geringer Labzugabe. Der Bruch wird weder gepresst noch geknetet. Der Käse wird leicht gesalzen, dann getrocknet und gereift. Um den traditionellen Charakter des Saint-Marcellin am besten zu bewahren, wird die Milch nicht erhitzt. Dieser Weichkäse wird cremig gegessen. Der Saint Marcellin hat einen leicht säuerlichen Geschmack mit Nussaroma. Er wird weich, cremig oder flüssig, je nachdem ob er jung, halb-reif oder reif ist. In seiner Tonschale präsentiert, findet unser Saint-Marcellin seinen richtigen Platz auf Ihrer Käseplatte.



## Geschichte...

Der Saint-Marcellin ist ein kleiner cremiger Kuhmilchkäse, Er wurde nach dem Herkunftsort am Fusse des Vercors (Isère) benannt. Diese Stadt wurde im 15. Jh. als Hochburg angesehen, in welcher der wichtigste Markt der Region stattfand. Der Waren- und Tauschhandel die sich dort abspielten, bekräftigen den Ruf des lokalen Käses, der schliesslich den Namen des Dorfes übernahm. Im 19. Jh. kennt der Saint-Marcellin seinen Glanzpunkt Dank eines Ministers des Königs Louis-Philippe, der sich äusserte : « Wie köstlich! Bringen Sie mir diesen Käse jede Woche zum Schloss. »



24%



Weichkäse mit natürlicher Rinde



Jung



80 gr



Saint Joseph Jurançon sec



Rhône - Alpes