



Herstellung

Das Vieh wird zweimal täglich gemolken.

Die Ziegen produzieren etwa zwei Liter Milch, die von unseren Produzenten vollständig zu Käse verarbeitet wird

Die Milch wird mit Lab bei einer Temperatur von 32°C versetzt. Die Koagulation erfolgt innerhalb von 10 Minuten. Die geronnene Milch wird dann geformt, gesalzen, zusammengepresst und aus der Form genommen.

Nach einer Woche im Reifungsraum wird der Käse in einen kühlen und feuchten Keller gelegt, wo er zweimal pro Woche und zwei Monate lang gebürstet und mit Salzwasser eingerieben wird.

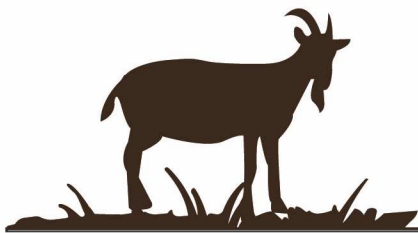
Die von zwei bis vier Monaten verlängerte Reifung in unseren Kellern verleiht diesem Käse seinen vollen Geschmack und seine Finesse. Es ist ein aussergewöhnlicher Genuss.

Geschichte...

Im hintersten Winkel der Pyrenäen wurde dieser Käse geboren.

Zu dieser Zeit erlaubten es die Transportmittel nicht immer, den frischen Käse schnell zu bringen. Die Bauern hatten daher die Idee, Ziegenkäse so herzustellen, dass sie ihren Käse ohne Risiko länger halten können.

Aus einer langen Tradition des Käses setzt unser Erzeuger diese Arbeit fort. Er befindet sich in einer außergewöhnlichen Umgebung des Aspe-Tales auf einer Höhe von mehr als 1200 Metern.



Die Ziegen werden mit Trockenfutter gefüttert, geniessen aber auch die grossen Berggebiete. Die jungen Ziegen werden jedes Jahr zur Erneuerung der Herde aufgezogen



Aquitaine-Midi Pyrénées