



## Herstellung

Zur Herstellung wird die Milch dieses grossen Terroirs genommen. Der Käse wird während seiner ersten Reifeweche mit Salzlake gewaschen, so wie ein Reblochon. Danach reifen die Käse noch 6 Wochen und werden regelmässig gewendet. Auf der Rinde entwickelt sich ein grauer Edelschimmelflaum, « poil de chat » (Katzenhaar) genannt.

Er hat eine reiche, cremige und weiche Textur. Sein Teig von elfenbeingelber Färbung und weist kleine Öffnungen auf. Die Fondante des Alpes ist mild und fruchtig im Geschmack mit einer leichten Note von Haselnuss.

## Geschichte...

Unweit der Stadt Thônes, Region Haute Savoie, befindet sich der Bauernhof in 800m Höhe. Die Familie hat sich ganz auf die Herstellung ihrer Käse orientiert und passt sich dem Lebenszyklus der Herde von 150 Kühen (überwiegend Abondance, Montbéliarde, wenige Tarine) an.

Das Jahr ist in zwei unterschiedliche, aber sich ergänzende, Perioden geteilt. Ab Oktober lebt die Familie mit ihrer Herde auf dem Bauernhof. Die Kühe profitieren von den nach der Heuernte im Sommer neu spriessenden Gräsern. Während der 4-5 Wintermonate werden sie mit den an warmen Sommertagen geernteten Heu ernährt. Ab April befindet sich die Herde auf den Weiden nahe des Hofes und laben sich an den kurzen im Überfluss wachsenden Gräsern. Die Käseherstellung erfolgt auf dem Bauernhof.

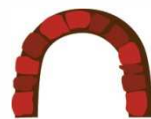
Ende Mai beginnt das Leben auf der Alm. Gemeinsam zieht die Familie mit der Herde auf das Plateau oberhalb La Clusaz in 1600m Höhe, arbeitet auf der Alm und lebt in der Almhütte. Das Aravis-Massif ist wunderschön, die Luft pur, die Almenwiesen reich an verschiedenen Kräutern, Gräsern und Futterpflanzen.



28%



Halbfester Schnittkäse



Jung



1,5kg



Roussette de Savoie et Pinot gris



Rhône - Alpes