



Herstellung

Montgranit ist ein halbfester Schnittkäse mit all den Farben aus der Auvergne. 500 Gramm schwer, aus pasteurisierter Kuhmilch produziert, ist seine Textur weich. Seine Reifung beginnt in der Nähe vom See Chambon in einem aus vulkanischen Tuff natürlichen Keller.

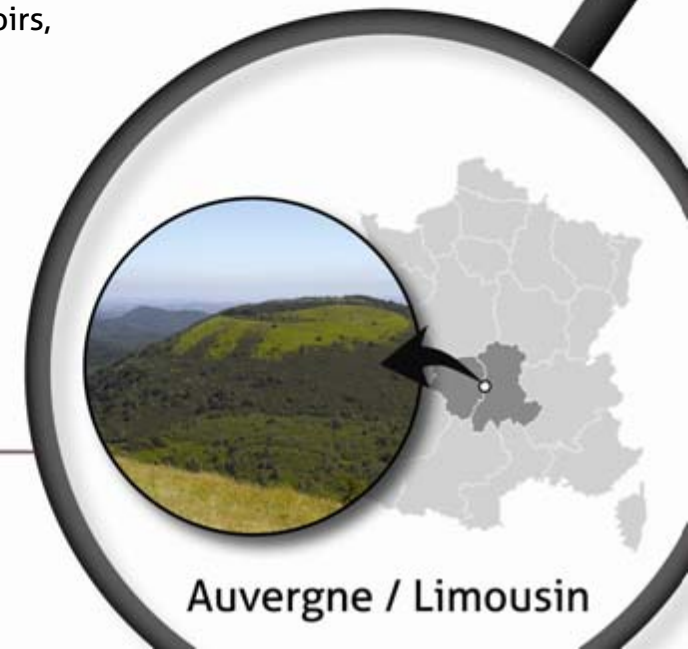
Die Lavaströme haben den Flub getrieben und dabei natürliche Gänge gebildet. Dieser sehr brüchige Stein hat zur Folge, eine Fülle von Reifungsflora sowie eine gleichbleibende und natürliche Feuchtigkeit zu geben.

Wir führen die Reifung zu Ende in unseren Reiferäumen, seine rosige Rinde kann dann auch von einem grauen Flaum umhüllt sein. Orangefarbene Flecken sind ein Zeichen für wunderbare Aromen.

Geschichte...

Sorgfältig von uns im Lande von Cantal und St Nectaire ausgewählt, lässt unser Produzent seit 3 Generationen seinen Beruf von Affineur stolz fortbestehen. Begeisterter Verteidiger vom Wert des Terroirs, Terroirs, weiß er Qualität in einer Zeit der europäischen Normen und natürliche Schätze zu verbinden indem er sich strenge Kontrollen zur Pflicht macht.

Die Familienstruktur von 7 Personen verhätschelt jeden von ihrer Käse mit viel Pflege und Liebe. Ihr Keller ist unter täglicher Überwachung. Wie er sagt, ist dieser „das Spiegelbild der zukünftigen Entwicklung von seinen schmackhaften Käsen“.



Auvergne / Limousin