

Herstellung

Im Herzen der Auvergne Berge hergestellt, erfordert die Tomme Mystère des Volcans die grösste Aufmerksamkeit unseres Produzenten, von der Milchproduktion bis hin zu Ihrer Reifung. Durch eine nachhaltige und qualitätsvolle Wirtschaftsweise wird die Milch streng ausgewählt. Die Aufzucht und Fütterung der Kühe, überwiegend Montbéliarde, Salers und Brune des Alpes, erfolgt auf den vulkanischen Plateaus.

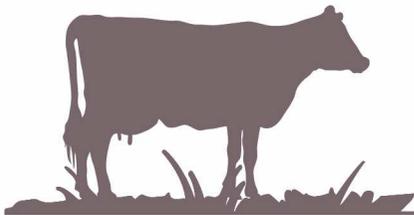
Diese Anforderung erlaubt der Milch, alle ihre spezifischen Merkmale der Auvergne auszudrücken. Es sind 90 Liter Milch nötig, um diesen halbfesten Schnittkäse mit einem Fettgehalt von 31% zu produzieren.

Die dreimonatige Reifung in einem traditionellen Keller wird die Subtilität der Milch und sein Aroma offenbaren.

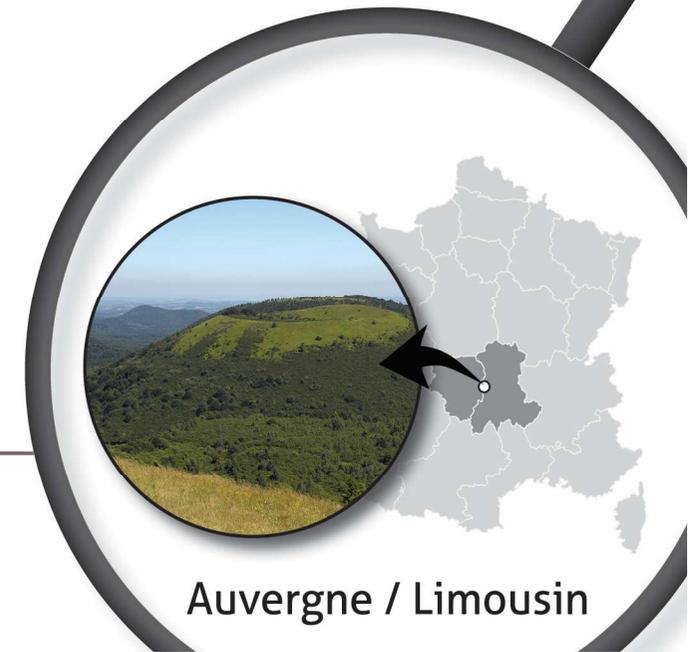


Geschichte...

Seit fast einem Jahrhundert wird der Käse Mystère des Volcans auf den Hochplateaus in über 1000m Höhe hergestellt. Dieser Käse bringt Know-how und Tradition zusammen und ist dabei eine wahre Gaumenfreude.



La Roussette de Savoie



Auvergne / Limousin