



Herstellung

Auf dem steinigen Gebiet des Causse Méjean finden die Schafe eine Fütterung aus Gras, Pflanzen, und Gestrüpp, die der Milch all ihre Eigenartigkeit geben wird. Stammend aus einem wahren Know-How von unserem Produzenten wird die Herstellung von Brebis Sangle vollständig manuell gemacht. Es ist ein Weichkäse aus Schafsröhmilch mit terrakottafarbiger Mischrinde, die so gut zu dem Fichtenband aus dem Jura passt. Seine längliche Form verleiht ihm eine zusätzliche Originalität. Seine weiche bis flüssige Textur ist generös im Mund, der Teig ist homogen, glatt mit einer Elfenbeinfarbe. Das Fichtenband umringt, schützt und gibt dem Käse seinen leichten Waldduft der sich mit dem Geschmack der Schafsmilch mischt.

Geschichte...

Dieser kleine Produzent, der 11 Herden und 25000 Schafe aus Lacaunerasse zusammenfasst, wünscht die pastorale Tradition fortzubestehen, und dies auf einem Gebiet von 33000 Hektaren im Süden der Lozère. Auf dem Causse Méjean ermöglicht die gut durchdachte Führung der Herden eine traditionelle Berglandwirtschaft aufrechtzuerhalten, basierend auf dem Respekt der Tiere aber auch auf all den Teilnehmern der Kette, und zwar vom Schäfer bis zum Käsehändler. Hochgestellt bei mehr als 1000 Metern Höhe grasen die Schafe und halten diese Wüstenflächen instand. Die Erde ist arm, die Wasserstellen werden knapp, es gibt keine Flüsschen sondern Tümpel, die Flora hingegen ist dort reich an mehr als fünfzehn endemischen Pflanzen.



Languedoc /
 Provence - Côte d'Azur