



Herstellung

Den Reblochon den wir ausgewählt haben kommt von einem Bauernhof, der 150 Kühe zählt. Dieser liegt 800 Meter hoch, nicht weit entfernt von Thônes. Die Herden, bestehend aus 60 % Abondance-, 30 % Montbéliarde-, und 10 % Tarinerassen leben auf dem Bauernhof im Winter und auf den Bergweiden im Sommer. Die Milch ist geronnen, geschnitten, aufgeteilt und pressiert in Formen, die mit einem dünnen Leinentuch gedeckt sind.

Nach mehreren Umdrehungen des Käses wird vom Produzenten eine grüne Kaseinpastille angebracht, diese ist nummeriert um den Bauernkäse zu identifizieren.

Im allgemeinen zwischen 16 und 25 Reifetagen alt, sind die Reblochons mit einem dünnen weißen Schaum bedeckt. Nachdem die Rinde mehrere Male gewaschen wird, wird sie einen rosa-orangen Farbton nehmen.

Die zwei kleinen Fichtenbretter, die den Käse umgeben, werden eine gute Konservierung und Entwicklung des Reblochons ermöglichen.

Sein cremiger und fruchtiger Geschmack kann sich in einen geprägten Nußgeschmack wandeln.

Geschichte...

Wir erinnern uns an das Verb « re-blocher » das bedeutete im 16. Jahrhundert « ein zweites Mal melken ».

Daraus entstand der Name « Reblochon ».

Von der Renaissance an waren die Pachten je nach dem gemelkten Milchvolumen kalkuliert. Der Prüfer kontrollierte das Melken und konnte daraus die Käsezahl ableiten, die der Bauer zu produzieren hatte. Um seine Abgabe zu reduzieren, machte er ein unvollständiges Melken, das er beendete wenn der Prüfer einmal weg war. Die Milch dieses zweiten zwar spärlichen aber desto cremreicheren Melkens war

erstklassig. Mit dieser Milch produzierte der Bauer seinen Käse.



Halbfester Schnittkäse



Halbfreif



240 g



L'Apremont
La Roussette de Savoie



Rhône - Alpes