



## Herstellung

Auf dem steinigen Gebiet des Causse Mejean ernähren sich die Schafe von Gras, Pflanzen und Sträuchern, welche der Milch dieses besondere Aroma verleihen.  
 Basierend auf der Erfahrung unseres Produzenten, wird der Brica Feda ausschliesslich von Hand hergestellt.  
 Sein Format erinnert an flache Schieferplatten, die zum Dachdecken okzitanischer Häuser verwendet werden.  
 Dieser Weichkäse mit natürlicher Rinde aus Schafsrohmilch wird gerascht und anschliessend im Reiferaum gelagert.  
 Seine rechteckige Form verleiht ihm seine Originalität.  
 Seine schmelzende Textur ist vollmundig, sein elfenbeinfarbener Teig ist cremig und homogen.

## 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.



Weichkäse mit natürlicher Rinde



Languedoc /  
 Provence – Côte d'Azur