



Herstellung

Sein Format erinnert an das eines Gouda, aber dieser Käse kommt aus Frankreich und ist bäuerlicher Herstellung.

Fast 36 l Milch werden benötigt um einen Käse von 25 cm Durchmesser und ca. 9 cm Höhe herzustellen. Dieser 4 kg schwere Käse wird nach 3 bis 4 Monaten Reifung verkauft.

Um ihm seine geschmeidige Textur zu verleihen, bekommt der Käse eine regelmässige Pflege und wird 3 Mal pro Woche mit Salzwasser gewaschen.

Sie können ihn genauso gut in kleine Würfel geschnitten auf Salat im Sommer essen, und warm als Raclette oder als Käsefondue im Winter.

Seine Aromatisierung mit Kreuzkümmel betont seine elsässische Herkunft.

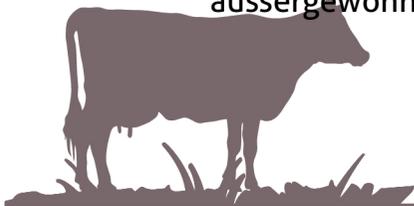
Geschichte...

Im Alter von 23 Jahren übernimmt unser Produzent den Bauernhof seines Onkels. Zu jener Zeit produzierte dieser nur « la pâte au Munster».

Sehr gebunden an die Rohmilchkäse, trifft er die Entscheidung, seine eigenen Munster zu produzieren. Seine Frau hilft ihm bei der Herstellung, und die Käse reifen in seinen eigenen Trockenräumen.

Durch die Qualität seiner Produktion ermutigt, beginnt das junge Paar andere Käse zu produzieren, und zwar halbfeste Schnittkäse wie Barkass, Tomme d'Alsace Natur und Tomme d'Alsace mit Kreuzkümmel.

Der von grünen Weiden umgebene Bauernhof befindet sich in 900 m Höhe, am Ende eines Tales in einer aussergewöhnlichen Landschaft der Vogesen.



Halbfester Schnittkäse



2 monate



4 kg



Pinot blanc d'Alsace
Rosé sec Bandol



Alsace / Lorraine