



Herstellung

Unser Palet de Brebis wird Ihnen bestimmt an le Pérail erinnern. Ergebnis der Familiengeschichte von unserem Produzenten, dieser Käse wird noch wie früher aus einer weichen Quark-Lab hergestellt. Käse mit natürlicher Rinde, indem sich eine leichte rasierte Blume entwickelt, wird sein Teig fein und cremig. Auf dem steinigen Gebiet von Causse Méjean finden die Mutterschafe eine Ernährung aus einer sehr reichen Naturflora, die der Milch ihre typischen Eigenschaften geben wird. Verpackt in einem durchsichtigen Einwickelpapier wird Ihr Palet de Brebis in Ihrer Theke geschützt, was auch den Verkauf leichter machen wird.

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