



Herstellung

Dieser Weichkäse mit weisser Schimmelrinde aus Ziegenrohmilch ist zwei bis drei Wochen gereift. Die natürlichen Wiesen sind mit Luzernen(Schneckenklee),Wachholder- und Geissblattsträucher (Heckenkirsche) besiedelt, die der Pasteuridiertermilch unseres Brie de Chèvre dieses besondere Aroma verleihen.

Sein Format « kleiner Brie » differenziert sich in Ihrer Käsetheke von anderen Ziegenkäsen. Für eine optimale Präsentation und Aufbewahrung nach dem Anschnitt bieten wir ihn jung bis angereift an. Der gesamte Laib ist mit weissem Edelschimmel bedeckt, welcher hin und wieder dunklere Farbnuancen aufweisen kann.

Der Teig ist cremefarben, sein Ziegengeschmack ausgeprägt.

Geschichte...

Diese kleine Molkerei befindet sich in einem wunderschönen Tarn-Tal (Südwestfrankreich).

Von den Eltern in den 70er Jahren gegründet, wurde sie im Jahr 2009 von den jungen Bauern übernommen.

Den familiären Grundsätzen getreu, sind sie bestrebt den Ziegen eine vollwertige und reiche Ernährung zu gewährleisten, sowie die Tradition und Modernität der neuen Käserei, welche den europäischen Normen entspricht, zu vereinbaren.

Die sechs Milchbauern lassen ihre Herde von 1000 Ziegen sechs Monate im Jahr auf den Weiden grasen.

Die Vielfältigkeit der natürlichen Flora dieses Terroirs finden Sie in diesem Brie de Chèvre wieder.



Aquitaine-Midi Pyrénées