

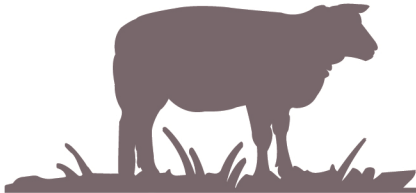


## Fabrication

Gereift im feuchten Keller und eingerieben mit Annatto (Rocou), ist dieser Käse sehr schmelzend und vollmundig, mit einem leichten Duft der Frühlingsflora der Causse-Hochebenen (Südfrankreich). Die Feinschmecker nehmen ihn zum Raclette, und die Neugierigen probieren ihn als «Tartiflette mit Schafskäse».

## Geschichte...

Auf der Hochebene des Larzac und des Mont du Lévézou, im südfranzösischen Département Aveyron, teilen sich 20 Bauern eine Leidenschaft in diesem rustikalen Gebiet: die Schafsmilch. Um in ihrer Heimat zu bleiben, vereinen sie ihre Willenskraft und produzieren ihren ersten Käse in einer alten Käserei. Im Jahr 2010, ziehen sie in eine den europäischen Normen entsprechende und moderne Käserei. Es werden mehr als 2 Mio Liter Schafsmilch zu 430 t Käse pro Jahr verarbeitet. Sie sind stolz auf ihren natürlichen Keller mit kalkhaltigem Gestein erschaffen 1866, in dem die Käse reifen um die Authentizität der Schafsmilch zu enthüllen.



Languedoc /  
 Provence – Côte d'Azur