



Herstellung

Halbfester Schnittkäse mit natürlicher Schimmelrinde von ca. 3 kg. Nach einer Reifezeit von 3 bis 5 Monaten in natürlichem Keller bildet sich eine rustikale Rinde, die einen erstaunlich weichen Teig enthüllt.

Unser Käse verdankt seine Form unseren holländischen Freunden, die zu Beginn ihre Formen der Fromagerie ausgeliehen haben. Die Form hat einen Deckel wie jene, die zur Herstellung der Mimolette verwendet werden, und geben dem Käse diese originelle Form.

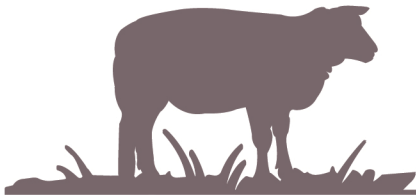
Die Presskraft und die mehr oder weniger feuchte Luft des Kellers ergeben leichte Unterschiede in der Reifung des Käses, je nach Jahreszeit.

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