



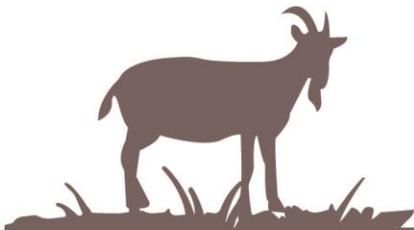
Herstellung

Der Albaron ist ein kleiner Tomme aus Ziegenrohmilch. Direkt auf dem Bauernhof hergestellt, deshalb fermier-Käse genannt, wird die Milch von zwei Melkvorgängen verwendet. Ein leichter grauer Edelschimmel, « poils de chat (Katzenhaar) » genannt, beginnt sich nach etwa 4-5 Tagen auf der Tomme zu bilden. Mit Vollendung der Reifung ist der gesamte Käse von diesem grauen Kleid umhüllt. Die Käselaike lagern auf Fichtenholzregalen und erhalten eine individuelle, fast tägliche, Behandlung. Entsprechend des Fortschreitens der Reifung werden sie abgerieben und gewendet. Die Reifung erfolgt langsam und es wird ihnen die Zeit gewährt die sie dafür benötigen.

Geschichte...

Heimat dieses Tomme ist die Gegend rund um Annecy. Der Albaron reift vor Ort bei unserem Hersteller. Dans ganze Jahr über geschätzt, entfaltet der Käse sein volles Aroma im Sommer und Anfang Herbst, denn in dieser Zeit grasen die Ziegen auf den Almwiesen.

Da es ein fermier-Käse ist, kann es zu Schwankungen in der Zusammensetzung des Milchfettes, d.h. der Fett- und Eiweisswerte, kommen. Diese sind von der Saison und der damit verbundenen Ernährung der Tiere abhängig. Mit einem Erzeugungsrückgang zwischen November und März ist zu rechnen, damit ist ein geringeres Angebot von Dezember bis Ende März verbunden.



26%



Halbfester Schnittkäse



5/7 Wochen



550 gr



Apremont



Rhône - Alpes