

## Herstellung

Der Käse Fumée wird täglich nach einem altüberlieferten Rezept aus ROHER ALPENMILCH produziert. Der Käselaib wiegt 5.5 kg und ist 7 cm hoch.

Die frisch gewonnenen Milch des Morgens wird mit der am Vorabend gewonnenen Milch vermischt. Während des Gerinnungsprozesses wird die Milch in einem Kessel auf 27°C, und nach der Ruhephase auf 32°C erhitzt. Der Bruch wird eine Stunde lang gerührt und zerkleinert. Anschließend wird der Teig mit einem Leinentuch entnommen und zu Laiben gepresst. Diese lagern mindestens 2 Monate im Reifekeller.

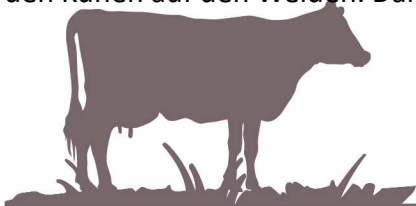
Die Käse werden über BUCHENHOLZ in einer echten Räucherammer, welche man auch zur Veredelung von Wurstwaren verwendet, geräuchert. Dies verleiht dem Käse seine typische dunkelorange bis braune Farbe.

## Geschichte...

Die ausgezeichneten organoleptischen Eigenschaften machen diesen Käse aus Savoyen zu einer idealen Zutat für zahlreiche Gerichte, z.B. Salate, Kartoffelgerichte und kleiner Snack, denen er einen Hauch von Originalität und Raffinesse verleiht.

Seit dem Mittelalter ist er unter der Bezeichnung « Fromage rôti » (gebackener Käse) bekannt. Während der Sommermonate hatten die Bergbauern die Gewohnheit ihm im Freien zu verzehren, gleich neben den Kühen auf den Weiden. Damals räucherten sie ihre Wurstwaren selber und die Käselaibe wurden einfach mitgeräuchert.

Der Reichtum seines Terroirs, den ALPEN, verleiht dem Käse FUMÉE seine typischen Aromen: Klimavielfalt, Qualität der Almen, sowie Weisheit und Erfahrung der Käser und Käseverfeinerer.



30%



Halbfester Schnittkäse



8 Wochen



5,5KG



Vins de Savoie



Rhône - Alpes