



Herstellung

Für die Herstellung dieses Käses wird eine besondere frische Kuhmilch benötigt. Das Geronnene muß in kleine Körner geschnitten werden, damit das Serum gut abtropfen kann.

Die Körner werden gesammelt, um einen Tomme zu formen. Nach dem Abtropfen wird der Käse ausgetrocknet und schließlich für das Verfeinern im Keller gelagert. Die Verfeinerung wird in unseren eigenen Kellern zu Ende geführt.

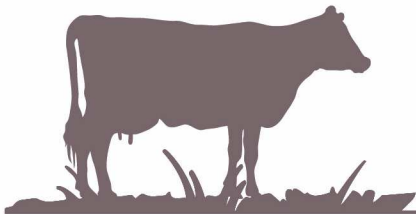
Wir bieten ihnen jung (rosa), angereift (hell grau), gereift (dunkel grau) an. Mit der Verfeinerung verliert der Geschmack des Saint Nectaire an Säuerlichkeit, gewinnt aber an Herzhaftigkeit und Charakter.

Geschichte...

Dieser Käse wird seit tausend Jahren in der Gegend des «Monts Dore» hergestellt, ein vulkanisches Gebiet dessen Boden reich ist und dessen Flüssen unzählig sind.

Sie liegt in einer Höhe von etwa 1000 Metern.

Dieser Käse ist berühmt dank dem französischen Feldmarschall Henri de SENNECTERRE geworden der ihn Louis XIV servieren ließ.



26%



Halbfester Schnittkäse



Jung



Halfreif



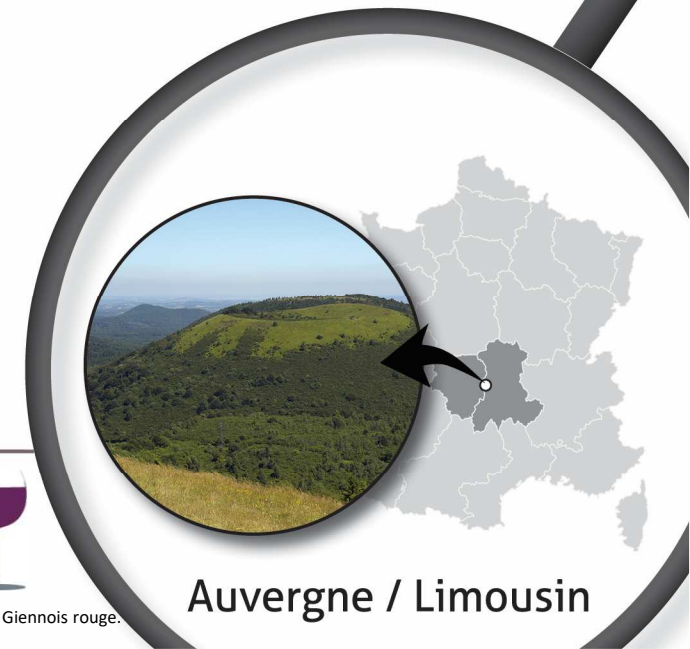
Reif



1,5kg



Coteaux du Giennois rouge.



Auvergne / Limousin