



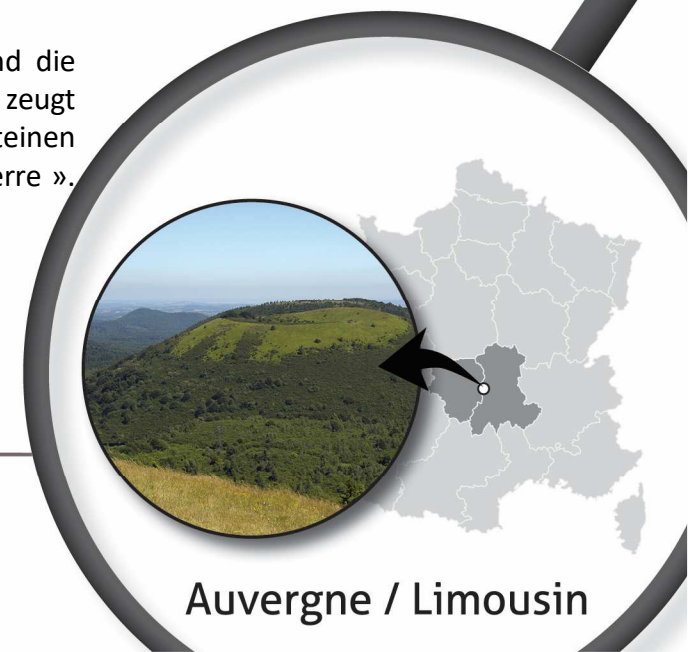
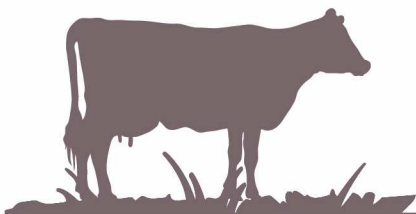
Herstellung

Die Pierre des Burons ist ein halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch. Die Milch kommt hauptsächlich von Herden, die einen grossen Teil des Jahres weiden. Im Winter werden die Kühe mit Heu und Getreide gefüttert, was eine optimale Milchqualität versichert. Nach dem Gerinnungsprozess und dem Formen werden die Käse in einer Salzlake getaucht. Die Reifung in natürlichen Steinkellern dauert zwischen 6 und 8 Wochen. Die Rinde schmückt sich mit mehr oder weniger grauen Farben mit helleren Stellen und kann auch mit gelblichem und rötlichem Schimmel bedeckt werden. Es bilden sich einige kleine Löcher im Teig. Die Textur ist schmelzend, der leicht würzige Geschmack ist vollfruchtig. Der quaderförmige Käse erinnert an einen Pflasterstein. Die Form erleichtert das Schneiden in Scheiben und macht somit die Käseplatte attraktiver. Mit Bärlauch aromatisiert, kann er als Aperitif in Würfeln, in einem Salat, auf einem Brett mit Aufschnitt und sogar in Raclette oder Croque-Monsieur angeboten werden.

Geschichte...

Im Herzen des Auvergne Terroirs, auf dem vulkanischen Plateau « La Planèze » in 1000m Höhe, lässt diese Genossenschaft seit fast hundert Jahren die Rohmilchherstellung fortbestehen.

Sie ist die letzte selbstständige Genossenschaft, welche die Milchsammlung, die Verarbeitung, die Reifung und die Vermarktung verwaltet. Die Genossenschaft umfasst 75 Bauern. Originell Dank seiner Form eines Pflastersteines, zeugt er vom Reichtum der Auvergne Berge. Auf den Weiden in den Höhenlagen findet man mit flachen Schiefersteinen bedeckte Steingebäude, typisch für die Auvergne, die « Buron ». Seine Quaderform erinnert an die Steine - « Pierre ». Deshalb gaben wir unserem Käse den Namen « Pierre des Burons ».



Auvergne / Limousin