



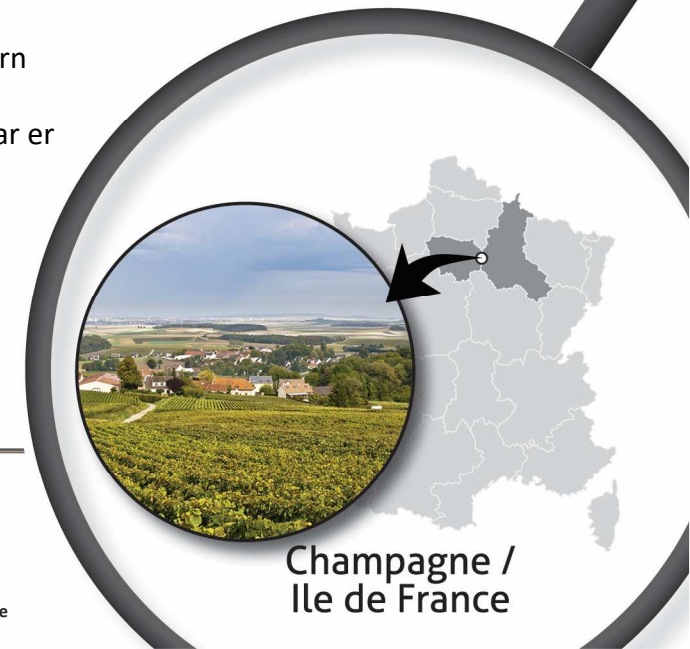
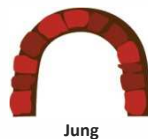
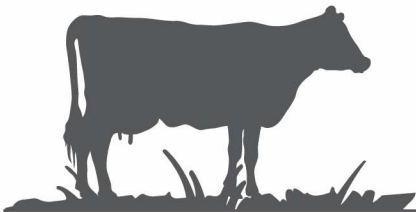
Herstellung

Der Coulommier ist ein Weichkäse mit weisser Edelschimmelrinde, der von seiner Grösse zwischen dem Camembert und den Brie-Käsen einzuordnen ist. Die geronnene Milch wird traditionell mit dem Schöpflöffel schichtweise in die Form gebracht. Nach dem Abtropfen wird der Käse gesalzen und mit *Penicillium candidum* besprüht. Drei Wochen Reifung im Trockenraum sind nötig, damit der Käse sein Aroma und seine Textur, sowie seine weisse und flaumige Rinde entwickelt. Der Coulommiers reift mindestens fünf Wochen, aber Rohmilchkäse müssen bis 8 Wochen reifen. Sein Geschmack ist dem des Brie de Melun ähnlich, jedoch etwas milder.

Geschichte...

Der Coulommiers gehört zur Familie und Geschichte von Coulommiers und der Brie. Früher gab es ihn in drei Grössen : « gross » mit 35cm Durchmesser, « mittel » mit 27cm Durchmesser und « klein » mit 14-15cm Durchmesser. Unter diesem letzten Format kennen wir ihn heute und so wurde der Coulommiers auch in Frankreich und anderen Ländern der Welt imitiert.

Eine Anekdote bezeugt die Beliebtheit und die Wichtigkeit des Coulommiers : Während des zweiten Weltkrieges, war er rationiert, ebenso wie die anderen Grundnahrungsmittel.



Champagne /
Ile de France