



Herstellung

Es werden 400 Liter Kuhmilch benötigt, um einen Cantal von 40 kg herzustellen.

Egal ob auf dem Bauernhof oder in der Molkerei produziert, es wird nur warme Milch verwendet, entweder die frisch gemolkene oder in Bottichen aufgewärmte Milch. Nach der Zugabe von Lab gerinnt die Milch.

Das doppelte Pressen beeinflusst die Textur und die Form des Cantals. Durch das Zerkleinern des Bruches entsteht ein butterweicher und schmelzender Teig.

Die letzte Etappe der Herstellung : die Reifung des Cantal. Er reift mindestens 30 Tage in kühlen (6-12° C) und feuchten (nicht unter 95% Luftfeuchtigkeit) Kellern.

Der Käsehersteller gibt Acht auf die Reifung der Käse.

Die Laibe werden mit einem Tuch abgerieben und regelmässig gewendet. Es gibt drei Reifestadien : Cantal jeune (30-60 Tage Reifung), Cantal entre-deux (90-120 Tage), und Cantal vieux (über 240 Tage gereift) .

Geschichte...

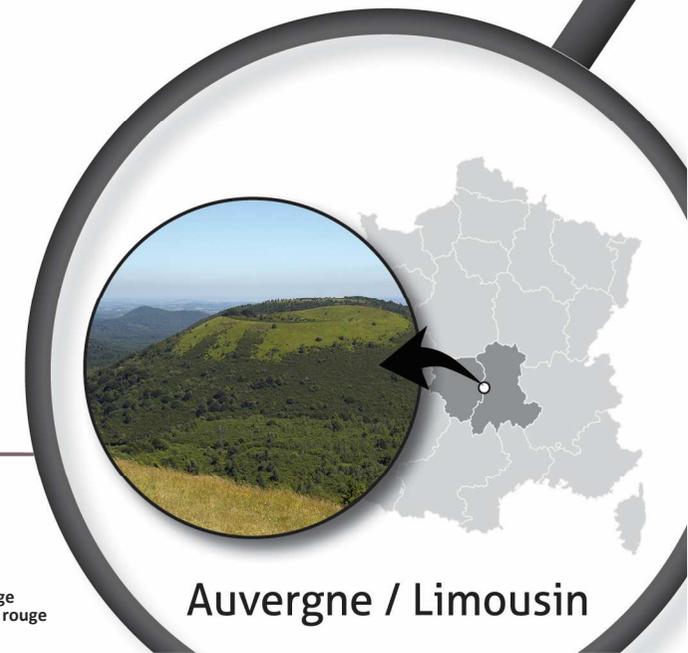
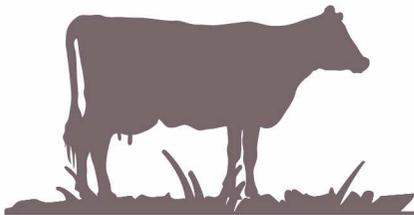
Der Cantal wäre zum ersten Mal vor 2000 Jahren im fruchtbaren Weideland der Haute Auvergne produziert.

Das regnerische Wetter und das schwierige Gelände dieses Terroirs haben dazu beigetragen, Milchkühe zu züchten und folglich eine grosse Menge Milch zu produzieren.

Der Cantal war damals ein ständig verfügbarer Nahrungsvorrat und ein Handelsprodukt für die Einwohner dieser abgelegenen Region.

Vom Altertum her machte der fruchtige Geschmack des Cantal den Käse erfolgreich und er wurde grenzüberschreitend schnell berühmt.

Heutzutage kommt dieser unvergleichliche und unnachgeahmte Käse immer noch aus dem selben Gebiet.



29%



Halbfester Schnittkäse



Entre deux



3kg

■ AOP



Valençay rouge
Bourgogne Chitry rouge

Auvergne / Limousin