



Herstellung

Grosse Käse mit erhitztem und gepresstem Teig werden in Frankreich allgemein « Gruyère » genannt. Der Beaufort unterscheidet sich von anderen Gruyère durch seinen konkaven Rand. Für die Herstellung eines Laibes Beaufort von etwa 40 kg werden 400 Liter Milch benötigt. Er wird mit roher Milch der Kuhrasse Tarine und nur in den französischen Alpen, in der Provinz Savoyen, hergestellt. Beim Einlaben wird die Milch auf 33° C erhitzt.

Das Dicklegen dauert 30 Minuten. Anschliessend wird der Bruch mit Hilfe einer Käseharfe in kleine Stücke geschnitten, erhitzt und kräftig gerührt, um die Molke abzuschneiden. Dabei wird der Bruch körnig.

Wir bieten den Käse in verschiedenen Reifestufen an : Extra , Vieux und Extra-Vieux.

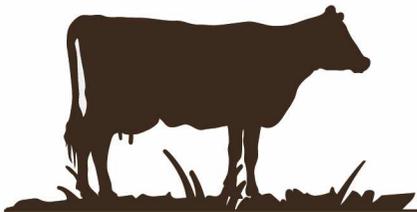
Die Beaufort-Laibe reifen auf Fichtenholzregalen in dunklen Kellern bei einer perfekt kontrollierten Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Die Laibe werden regelmässig mit Salzlake gewaschen, gebürstet und gewendet.

Geschichte...

Im 17. Jh werden im Beaufortain-Tal Käse des Types Gruyère unter dem Namen « grovire » produziert. Diese weisen eine gute Haltbarkeits- und Transportfähigkeit auf. Sehr schnell breitet sich die Produktion auf die Nachbartäler, Tarentaise und Maurienne, aus. Seine Qualität verschafft dem Käse Anerkennung weit über seine heimatlichen Berge hinaus. Während der französischen Revolution werden auf Anlass des Comité de Salut 1000 t Käse geordert, um die Bevölkerung von Paris zu ernähren. Erst im Jahr 1865 erhielt der « grovire » den Namen BEAUFORT.

Der konkave Rand des Laibes hat zwei Ursprünge : einfacher Transport auf dem Eselsrücken und das Durchhängen des Käses während der Reifung wird verhindert.

Dem Beaufort wurde 1968 die AOP erteilt.



Rhône - Alpes