

# Abondance



Bekanntermaßen schadet der Abondance nicht, vor allem nicht unserem Gaumen, denn ihn erfreut die geschmeidige Textur dieses, einst von Mönchen entwickelten Käses, der ausschließlich in Hochsavoyen aus der Rohmilch der zwei täglichen Melkgänge hergestellt wird. In ein Tuch gewickelt lässt man ihn einen ganzen Tag lang in der Presse. Anschließend wird er gesalzen und dann mindestens 100 Tage im Keller auf Fichtenholzbrettern gelagert. In dieser Zeit wird er regelmäßig mit Salzwasser abgerieben und gewendet. Dieser Käse ist bekannt für seinen leicht bitteren Geschmack mit nussiger Note.



KÄSE  
AUS KUHMITLCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS  
1990

---

## ECKDATEN

**240**

Milchproduzenten

**75**

Bauernhofproduzenten

**15**

Herstellungsbetriebe

**14**

Reifungsbetriebe

**3497**

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

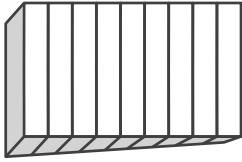
---

SITE WEB DE L'APPELLATION :  
[www.fromageabondance.fr](http://www.fromageabondance.fr)





## Käse richtig schneiden



## Brote

Nussbrot  
Körner-Baguette



## Wohlschmeckende Begleiter

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.  
In Maßen zu genießen.

Trockener Weißwein aus Savoyen  
Crémant aus Savoyen  
Wein aus Savoyen  
Spitziger Rosé



## Aussehen

Laib mit geschmierter,  
goldgelber bis brauner  
Rinde, ähnlich einem  
Leinentuch, und konkavem  
Rand



## Textur

Geschmeidiger,  
zartschmelzender Teig



## Geschmack

Fruchtiger Geschmack mit  
zarten Noten von  
Haselnuss, Ananas oder  
Zitrusfrüchten