

Banon



Der Banon ist ein Ziegenkäse, der aus vollfetter Rohmilch hergestellt wird. Er reift eingewickelt in Kastanienblätter, die mit Naturbast zugebunden werden. Unter den Blättern entwickelt der Banon eine goldbraune Farbe, sein Teig ist zartschmelzend und im Kern cremig. Der Banon entstand in der Haute-Provence, in einem trockenen Mittelgebirgsabschnitt mit spärlicher und karger Vegetation. Die Ziegen ernähren sich auf den Hügeln und geben eine reichhaltige und wohlriechende Milch. Überlieferungen zufolge wurde der Banon in der Region bereits im Mittelalter auf herrschaftlichen Tafeln serviert. Etwas später, 1840 dann, konnte man die Beschreibung des Banon in einem Lexikon finden. Damals konservierten die Bauern die Käse, indem sie sie in Kastanienblätter wickelten, um ihre Haltbarkeit zu verlängern. Anschließend wurden sie auf dem Markt von Banon, einem der größten Märkte der Region, verkauft. Daher stammt auch seine Ursprungsbezeichnung.



KÄSE
AUS ZIEGENMILCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
2003

ECKDATEN

24

Milchproduzenten

18

Bauernhofproduzenten

3

Herstellungsbetriebe

87

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.banon-aoc.com



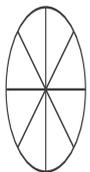
Käse richtig schneiden



Brote



Wohlschmeckende Begleiter



Körner-Baguette
Milchweißbrot
Baguette Tradition
Früchtebrot

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

Zu diesem Käse passen Weißweine aus seiner Heimat
Coteaux de Pierrevert, Côtes de Provence, Côtes du
Lubéron



Aussehen



Textur



Geruch



Geschmack

Nach dem Entfernen der
Blätter hat er eine
goldbraune Farbe

Zartschmelzende und
cremige Beschaffenheit

Noten tierischen und
zugleich pflanzlichen
Ursprungs

Eine Mischung aus milden
und gleichzeitig kräftigen
Geschmacksnoten