

Beaufort



Ganz einfach! Weil er, nachdem man ihn in ein Leinentuch eingewickelt hat, von einem Buchenholzring zusammengehalten wird, der ihm diese berühmte Form verleiht. Sie finden bei Ihrem Käsehändler „Beaufort“, der von November bis Mai hergestellt wird. Werden die Kühe mit Heu gefüttert, gibt es den „Beaufort été“, der der Milchproduktion von Juni bis einschließlich Oktober entspricht, wenn die Kühe auf der Weide stehen. Von Beaufort „Chalet d’Alpage“ wiederum spricht man, wenn er nach jedem Melkgang in einer Höhe von über 1500 m aus der Milch einer einzigen Herde nach traditionellen Techniken hergestellt wird. Beaufort ist ein Rohmilchkäse aus Savoyen, der aus gepresstem, gekochtem Teig besteht. Der Teig ist elfenbeinfarben bis blassgelb. Man findet den Beaufort häufig auf klassischen Käseplatten. Ein Laib Beaufort wiegt ca. 40 kg. Dieser Käse passt zu zahlreichen Weißweinen.



KÄSE
AUS
KUHMILCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1968

ECKDATEN

354

Milchproduzenten

33

Herstellungsbetriebe

1

Reifungsbetriebe

5040

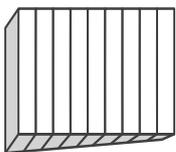
Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.fromage-beaufort.com



Käse richtig schneiden



Ideal ist ein Stück vom konkaven Rand, eine Art Erkennungszeichen. Sind die Stücke zu groß für die gewünschte Menge, können Sie den Käse in seiner Dicke halbieren.



Brote

Nussbrot
Körner-Baguette



Wohlschmeckende Begleiter

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

Er passt zu zahlreichen Getränken: einem Chignin Bergeron, einem Crémant de Savoie oder einem hellen Bier aus einheimischen Brauereien



Aussehen

Form: flacher Laib mit konkavem Rand,



Textur

Käsesmasse im Mund:
geschmeidig und cremig



Geschmack

Aroma und Geschmack im
Mund: ehrlich, ein wenig

gleichmäßig hoch (11 bis 16 cm, keine Verformungen).

Rinde: gerieben (geschmiert), saubere, feste und feuchte Rinde in einheitlicher gelber bis brauner Farbe. Keine Tuchfalten, Sprünge, größeren Risse, weiße oder graue Flecken.

Aussehen des Teigs: elfenbeinfarben bis blassgelb ohne Öffnungen; gelegentlich sind feine Risse und kleine Löcher (Rebhuhaugen) möglich.

salzig, ohne Bitterkeit oder ranzigen Geschmack.

Charakteristisches Aroma, das an Haselnuss erinnert.