

Cantal



40 cm Durchmesser, 40 cm hoch, 40 kg schwer!!!! Nur selten werden Sie ihn als ganzen Laib sehen. Doch schon das kleinste Stückchen im Mund lässt sie ihn an seiner Textur erkennen. Das liegt an seiner Herstellung: Durch ein erstes Pressen erhält man die „Tome“, die gepresste Scheibe. Sie wird zerkleinert, in der Masse gesalzen und anschließend erneut gepresst, um dem Käse seine endgültige Form zu geben. Geschmack und Aroma entwickeln sich während des Reifens, wobei die charakteristische Festigkeit und der Schmelz erhalten bleiben. Der junge Cantal hat eine Reifezeit von 30 bis 60 Tagen, der Cantal „Entre-Deux“ eine Reifezeit von 90 bis 120 Tagen. Alter Cantal reift über 240 Tage. Ihr Käsehändler wird sie hinsichtlich der geschmacklichen Unterschiede beraten.



Brote

Nussbrot, Körnerbrot, Kakaobrot, Milchweißbrot, Vollkornbrot.



KÄSE
AUS
KUHMILCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1956

ECKDATEN

933

Milchproduzenten

77

Bauernhofproduzenten

12

Herstellungsbetriebe

4

Reifungsbetriebe

10538

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.aop-cantal.com



Wohlschmeckende Begleiter

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

Trockener Weißwein aus dem Jura
Champagne brut
Dunkles Bier
Whisky Islay mit Torfmalz
Rotwein aus dem Jura
Rotwein von der Loire
Roter Bordeaux-Wein
Rotwein aus der Champagne
Halbtrockener Champagner
Helles Bier
Rosé-Champagner