Chabichou du Poitou

Der Chabichou du Poitou, eine Spezialität der gleichnamigen Landschaft, hat die charakteristische Form eines konischen Stumpfes. Sein Produktionsgebiet umfasst eine begrenzte Region, die dem kalkhaltigen Haut-Poitou entspricht. Der Teig des Chabichou du Poitou ist mild und cremig, wenn er jung ist. Mit zunehmender Reife entfalten sich seine Aromen und er wird bröckeliger.

KÄSE
AUS ZIEGENMILCH

VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1990

ECKDATEN

224
Milchproduzenten

8
Bauernhofproduzenten

4
Herstellungsbetriebe

1
Reifungsbetriebe

282
Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.chabichou-du-poitou.eu