

# 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](http://www.chabichou-du-poitou.eu)