

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