

# Chaource



Dieser Käse trägt den Namen eines Marktfleckens im Departement Aube und begeistert Liebhaber cremiger Weichkäse. Der aus Kuhvollmilch hergestellte Käse entsteht durch langsame Gerinnung, wobei man ihn nach dem Lösen aus der Form natürlich abtropfen lässt. Er wird mit Trockensalz gesalzen, getrocknet und anschließend im Reifekeller gelagert. Nach vierzehn Tagen hat der Chaource eine glatte Rinde mit weißer Schimmelschicht und Aromen von Rahm und frischen Pilzen entwickelt.



KÄSE  
AUS  
KUHMITLICH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS  
1990

## ECKDATEN

**59**

Milchproduzenten

**2**

Bauernhofproduzenten

**6**

Herstellungsbetriebe

**1**

Reifungsbetriebe

**2496**

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :



## Brote

Körnerbaguette, Baguette Tradition, Landbrot, Kräuterbaguette, Speckbrot, Sauerteigbrot, Sesambaguette, Rosinen- oder Feigenbrot



## Wohlschmeckende Begleiter

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

Rotwein aus dem Jura  
Rotwein von der Loire  
Roter Bordeaux-Wein  
Roter Burgunder-Wein  
Roter Rhône-Wein  
Trockener Burgunder-Weißwein  
Trockener Elsässer Weißwein  
Trockener Weißwein aus Savoyen  
Amberbier  
Ein spritziger Rosé  
Apfel- oder Ananassaft