

Charolais



Der aromareiche Charolais ist einer der größten Ziegenkäse überhaupt: Er wiegt 250 bis 310 Gramm, ist 7 cm hoch und hat in halber Höhe einen Durchmesser von mindestens 6 cm. Es wird aus vollfetter Rohmilch in einem Gebiet hergestellt, das sich in einem Umkreis von 60 km um Charolles herum erstreckt und durch Dauerweiden und Bocage-Landschaft gekennzeichnet ist. Früher trocknete man den Charolais in traditionellen Reifeschränken, den „Tzézires“ oder „Chazières“. Oft kauften die Arbeiter aus den umliegenden Ortschaften den Weißkäse und lagerten die Charolais-Käse selbst ein. Seine Größe war dafür geeignet. Der Charolais-Käse aus Ziegenmilch ist im Übrigen ein außergewöhnlich lagerfähiger Käse, den man zu einem Glas Weißwein genießen sollte.



KÄSE
AUS ZIEGENMILCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
2010

ECKDATEN

21

Milchproduzenten

14

Bauernhofproduzenten

2

Herstellungsbetriebe

1

Reifungsbetriebe

97

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :





Brote

Körner-Baguette
Milchweißbrot
Baguette Tradition
Früchtebrot



Wohlschmeckende Begleiter

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

Roter Loire-Wein
Roter Burgunder-Wein
Trockener Burgunder-Weißwein
Trockener weißer Loire-Wein
Kräuterschnaps
Anisschnaps
Cidre brut de Normandie
Trockener korsischer Weißwein