

Chevrotin



Dieser ausschließlich aus bäuerlicher Produktion stammende Rohmilchziegenkäse wird nach einer einmaligen Herstellungsmethode produziert. Er wird ausschließlich von Hand aus der Milch einer einzigen Herde lokaler Rassen (Alpine und Savoie) hergestellt. Da das Herstellungsverfahren geheim gehalten wird, trägt das Know-how jedes einzelnen Erzeugers zu einer Ursprungsbezeichnung mit hoher Geschmacksvielfalt bei. Er zeichnet sich durch seine für einen Ziegenkäse seltene cremige Textur und seinen einzigartigen Geschmack aus.



KÄSE
AUS ZIEGENMILCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
2002

ECKDATEN

23

Milchproduzenten

23

Bauernhofproduzenten

5

Reifungsbetriebe

68

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.chevrotin-aop.fr



Brote

Körner-Baguette



Wohlschmeckende Begleiter

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.

Milchweißbrot	In Maisen zu genießen.
Baguette Tradition	Roter Loire-Wein
Früchtebrot	Roter Burgunder-Wein
	Trockener Burgunder-Weißwein
	Trockener weißer Loire-Wein
	Kräuterschnaps
	Anisschnaps
	Cidre brut de Normandie
	Trockener korsischer Weißwein