

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
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