

Laguiole



KÄSE
AUS
KUHMITTEL



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1961

ECKDATEN

74

Milchproduzenten

5

Bauernhofproduzenten

2

Herstellungsbetriebe

630

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.fromage-laguiole.fr

”

Kaum zu glauben, dass dieser Käse, der bis zu 50 kg wiegen kann, in den Jahren der Landflucht, noch vor der Zuerkennung der geschützten Ursprungsbezeichnung beinahe verschwunden wäre. Glücklicherweise setzte sich eine Genossenschaft ganz besonders dafür ein, diesen seit dem 12. Jahrhundert hergestellten, ungekochten Presskäse nicht in Vergessenheit geraten zu lassen. Er wird aus der rohen Vollmilch der auf dem Aubrac-Plateau gezüchteten Kühe ganzjährig hergestellt und reift mindestens vier Monate. Er gilt als Lagerkäse, denn er schmeckt noch besser nach zehn Monaten Reifung. Der frische Tome-Käse – im ersten Stadium der Käseherstellung – ist bekanntermaßen Bestandteil des Aligot de l'Aubrac.

”



Wohlschmeckende Begleiter

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.

In Maßen zu genießen.

Champagne brut

Dunkles Bier

Whisky Islay mit Torfmalz

Rotwein aus dem Jura

Rotwein von der Loire

Roter Bordeaux-Wein

Rotwein aus der Champagne

Halbtrockener Champagner

Helles Bier

Rosé-Champagner





Aussehen

Ca. 50 kg schwerer großformatiger Käse. Beim Schneiden präsentiert er eine schöne gleichmäßige Rinde und einen gelben Teig, der den Reichtum und die Vielfalt der Flora von Aubrac widerspiegelt.



Textur

Fest, geschmeidig und cremig



Geruch

Je nach Reifestadium entwickelt er subtile Duftnoten von Milch, Butter, frisch geschnittenem Gras oder Trockenfrüchten.



Geschmack

Der aus vollfetter Rohmilch hergestellte Laguiole zeichnet sich durch seine schmelzende Textur aus. Als lebendiger Naturkäse entwickelt er seine Aromen im Laufe der Reifung. Die milchigen, buttrigen Noten des jungen Laguiole (4 Monate) weichen bis zu einem Jahr Reifung fruchtigen, kräuterartigen Noten. Erst nach noch längerem Reifen entwickeln sich charakteristische Noten.