

Livarot



Der in der französischen Landschaft Pays d' Auge hergestellte Livarot ist ein weicher Rotschmierkäse mit leicht krümeliger Beschaffenheit und einer schönen gelb-orangen Färbung. Es handelt sich um einen charaktervollen Käse aus der Normandie mit fortgeschrittener Reifung, ausgeprägtem Aroma und einem, an geräucherte Wurstwaren und tierische Noten erinnernden kräftigem Geschmack. Er ist mit fünf Streifen umwickelt, die einst verhindern sollten, dass er während der Reifung zerläuft, weshalb er auch „Le Colonel“ genannt wird. Diese Streifen bestehen aus Seggenhalmen, in den Lagunen gesammeltes Riedgras, das gebunden und getrocknet wird. Zu diesem normannischen Kuhmilchkäse passt am besten ein Rotwein oder ein Abteibier (in Maßen zu genießen).



Käse richtig schneiden



Mit einem scharfen Messer von der Mitte des Käses zum Rand hin schneiden, dabei die Seggen nicht zertrennen.



KÄSE
AUS
KUHMILCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1975

ECKDATEN

85

Milchproduzenten

2

Bauernhofproduzenten

4

Herstellungsbetriebe

2

Reifungsbetriebe

734

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.routedesfromagesdenormandie.fr



Brote

Kümmelbrot, Roggenbrot, Sauerteigbrot, Buchweizenbrot, Baguette Tradition.



Wohlschmeckend

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

Bier: Amberbier oder Abteibier, E
Kölsch
Weißwein: Weißer Montlouis Mo
Tokay, Vouvray, Coteau-du-Layon
Rotwein: Pauillac, Pomerol, Pom
Montlouis
Spirituosen: Rosé-Champagner, C
Pommeau de Normandie



Aussehen

Zylindrisch geformter Käse mit strohgelber bis rötlicher, gewaschener Rinde, gereift mit drei bis fünf umwickelten Riedgrasstreifen.



Textur

Leicht klebrige Kruste, schmelzender Teig. Vorhandensein kleiner Löcher (Lochbildung). Einheitlich gelbe Farbe im gereiften Bereich. Weiche, nicht klebrige Textur, ohne zu laufen, cremig-sahnige Konsistenz.



Geruch

Kraftvolle, beständige Aromen. Man findet tierische Noten, die an Stallaromen erinnern, ebenso wie Noten von Heu, und Wiese mit fruchtigen und blumigen Akzenten.



Geschmack

Der „Livarot“ zeichnet sich durch einen ehrlichen, ausgeprägten Charakter aus, der die Blumigkeit von Stroh und Heu sowie tierische, rauchige Noten in sich trägt.