

Mâconnais



Der Mâconnais entstand in der Nähe der Weinberge, wo die Kühe auf „mageren Wiesen“ weideten. Es handelt sich um einen kleinen Käse mit der Besonderheit, dass er kegelstumpfförmig ist, denn er wird in einer speziellen Form hergestellt und bis Ablauf seiner Mindestreifezeit nicht gewendet. Der Mâconnais wird durch Dicklegung der Milch mit geringem Labzusatz gewonnen und mindestens 10 Tage lang gereift. Der Teig ist fein und voller Aromen. Die mit Schimmelpilz bedeckte Rinde ist elfenbeinfarben, beige oder bläulich. Da der Mâconnais klein ist, wird er gerne als „Snack“, d.h. als Zwischenmahlzeit oder als Aperitif genossen.



KÄSE
AUS ZIEGENMILCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
2006

ECKDATEN

5

Milchproduzenten

2

Bauernhofproduzenten

2

Herstellungsbetriebe

98

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