

Pélardon



Pélaridou, Péraldou, Paraldon, Péraldon, Péraudon...dieser kleine Ziegenkäse aus den Cevennen und der Garrigue im Languedoc hatte zahlreiche Namen, bevor er Ende des 19. Jahrhunderts endgültig „Pélardon“ genannt wurde. Jeder Pélardon ist einzigartig und geht auf das spezielle Know-how seines Produzenten sowie die hochwertige und vielfältige Ernährung der Herden zurück. Allen gemein ist jedoch eine feine, zartschmelzende Textur und der elegante und ausgewogene Geschmack mit seinen Aromen von Blumen, Ziege und Pflanzen, oft mit einem Hauch von Haselnuss. Nach 11 Tagen hat er eine schöne, dünne, cremefarbene Rinde, die an der Oberfläche mit weißem oder blauem Schimmel durchsetzt sein kann. Je länger er reift, um so dunkler wird die Rinde und umso ausgeprägter wird sein Ziegengeschmack.



Käse richtig schneiden



Aussehen

Der Pélardon ist ein kleiner



Textur

Nach 11 Tagen ist die Textur



Geruch

Nach 11 Tagen entwickelt



Geschmack

Mit 11 Tagen ist der



KÄSE
AUS ZIEGENMILCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
2001

ECKDATEN

66

Milchproduzenten

51

Bauernhofproduzenten

2

Herstellungsbetriebe

1

Reifungsbetriebe

263

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.pelardon-aop.fr

runder Käse mit abgerundeten Kanten. Er hat nach 11 Tagen Reifung einen Durchmesser von 6 bis 7 cm. Seine Höhe muss zwischen 2,2 und 2,7 cm betragen.

fein und schmelzend. Sie kann auch cremig werden.

der Pélardon einen zarten Ziegengeruch: nicht zu stark, aber erkennbar.

Pélardon ein junger Käse, dessen Aromen je nach Jahreszeit variieren können. Er kann dreierlei Aromen entwickeln: pflanzliche Aromen (grüne Pflanzen, trockene Pflanzen, Unterholz, blumig, usw.), tierische Aromen (Stall, Ziege, usw.) und milchige Aromen (Butter, Milch, Sauermolke, Sahne, usw.). Mit zunehmendem Alter wird sein Geschmack kräftiger, ohne durchdringend zu werden.