Picodon

Der Picodon, ein kleiner Ziegenkäse mit klangvollem Namen, stand früher auf den Tischen einfachster Bauernhöfe, wo das Gras nicht dicht genug wuchs, um die Kühe zu nähren. Heute ist der Picodon ein renommierter französischer g.U.-Käse. Der Picodon hat eine kleine runde, unauffällige Form. Das Geheimnis seiner Herstellung wurde in langer volkstümlicher Tradition überliefert und überstand die Höhen und Tiefen der Geschichte. Der Picodon hat mit seinen überlieferten Geheimrezepten und seinem g.U.-Siegel, das zum wirtschaftlichen Überleben der Region beitrug, die Herzen in der Ardèche und im Drôme höher schlagen lassen. Die oft auf Käseplatten in unterschiedlichen Reifegraden servierten oder nach der „Dieulefit-Affinage“ hergestellten Picodons werden wie Früchte ausgewählt. Sie schmecken nach steilen Felsen, duftendem Heu und haben dieses besondere Aroma, das an die Hände des Ziegenhirten erinnert... Seine von einem alten Einwohner der Region erzählte Geschichte wird ebenso genossen, wie der Käse selbst.

KÄSE
AUS ZIEGENMILCH

VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1983

ECKDATEN

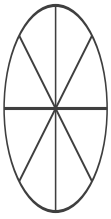
149
Milchproduzenten

77
Bauernhofproduzenten

6
Herstellungsbetriebe

3
Reifungsbetriebe

538
Vermarktete Tonnen pro Jahr

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.picodon-aop.fr

Käse richtig schneiden