Pouligny Saint-Pierre

Der Pouligny-Saint-Pierre wird im kleinsten g.U.-Gebiet Frankreichs im Herzen des regionalen Naturparks Brenne hergestellt. Er hat eine pyramidenförmige Form, die angeblich dem Glockenturm der Kirche von Pouligny-Saint-Pierre im Departement Indre nachempfunden wurde. Er wird von Hand geformt, gesalzen und dann etwa zehn Tage lang gereift, bis der Teig weiß, glatt und zart ist. Mit zunehmender Reifung entwickelt sich auf der Rindenoberfläche eine Schimmelschicht. Die Rinde ist wellig, weiß bis elfenbeinfarben marmoriert, kann aber auch leicht bläulich sein.

KÄSE
AUS ZIEGENMILCH

VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1972

ECKDATEN

20
Milchproduzenten

10
Bauernhofproduzenten

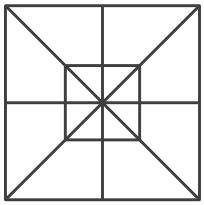
2
Herstellungsbetriebe

1
Reifungsbetriebe

235
Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.pouligny-saint-pierre-aop.fr

Käse richtig schneiden



Le Pouligny Saint-Pierre wird von oben, beginnend an der Spitze der Pyramide nach unten geschnitten.

Brote

Körner-Baguette
Milchweißbrot
Baguette Tradition
Früchtebrot

Wohlschmeckende Begleiter

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.

In Maßen zu genießen.

Trockener und fruchtiger Weißwein aus den Tälern und Hügeln des Cher und der Loire (Reuilly, Quincy, Menetou Salon, Sancerre, Valençay, Sauvignon de Touraine).

Aussehen

Längliche Form mit gleichmäßigen Kanten, wellige Schimmelrinde

Textur

Schmelzende, cremige Textur

Geruch

Duftaromen von Ziege, Milch, Pilzen und Unterholz.

Geschmack

Säuerlich, ausgewogen, mit Pilznoten