

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 elfenbeifarben 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

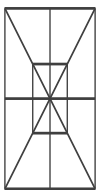
Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

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