Reblochon

Reblochon – rot oder grün? Nein, es geht nicht um die Farbe der Rinde, denn diese ist bekanntermaßen safrangelb und mit einem feinen weißen Belag bedeckt. Es geht um die Farbe der Kaseinmarke, die auf dem Käse angebracht ist. Der Reblochon, ein Klassiker jeder Käseplatte, stammt aus der Landwirtschaft der Savoyer Berge und wird ausschließlich aus Rohmilch von Bergrassen (Abondance, Montbéliarde und Tarine) hergestellt, die im Sommer hauptsächlich mit Gras und im Winter mit Heu gefüttert werden. Ist die Kaseinmarke grün, handelt es sich um einen „Reblochon fermier“, der also von „Bauernhofproduzenten“ nach jedem Melkgang mit der Milch einer einzigen Herde manuell hergestellt wird. Ist sie rot, handelt es sich um einen „Reblochon laitier“, der in einer Molkerei oder einer Fruitière (Genossenschaft) aus der Milch mehrerer Betriebe hergestellt wird. Nach einer Mindestreifezeit von 15 Tagen im Keller wird der Reblochon verpackt, setzt seinen Reifevorgang jedoch dank einer dünnen Fichtenholzscheibe, auf die er gelegt wird, bis zum Verzehr fort. In der Gastronomie bleibt der Reblochon nach wie vor bevorzugter Käse für einen Tartiflette-Auflauf, schmeckt aber auch wunderbar auf einer Scheibe Brot! Der Reblochon hat eine cremige Textur und einen milden, aromatischen Geschmack. Sie können ihn als Vorspeise oder Hauptgericht ohne Weiteres mit Obst, Gemüse und sommerlichen Gewürzen kombinieren. Der Reblochon ist ein Käse aus vollfetter Rohmilch mit einem gepresstem, ungekochten Teig. Er hat einen Durchmesser von 13 bis 14 cm und ein Gewicht von etwa 500 g. Es gibt auch ein kleines Format mit einem Durchmesser von 9 cm und einem Gewicht von ca. 250 g. Der Reblochon ist ein kalorienarmer Käse, denn er enthält nur 27 % Fett! Der Reblochon wird zu jeder Jahreszeit und bei jeder Gelegenheit serviert!

KÄSE
AUS KUHMILCH

VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1958

ECKDATEN

487
Milchproduzenten

120
Bauernhofproduzenten

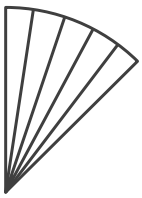
18
Herstellungsbetriebe

11
Reifungsbetriebe

16934
Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.reblochon.fr

Käse richtig schneiden



Von der Mitte des Käses nach außen schneiden.

Brote

Nussbrot
Mehrkornbrot
Kakaobrot
Milchweißbrot
Vollkornbrot

Wohlschmeckende Begleiter

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.

In Maßen zu genießen.

Weißwein aus Savoyen / Trockener Weißwein aus dem Jura
Roter Loire-Wein
Champagne brut
Amberbier
Whisky Islay mit Torfmalz
Rotwein aus dem Jura
Rotwein aus dem Rhône-Tal
Halbtrockener Champagner
Rosé-Champagner
Kümmel, Zimt, Heidelbeerkonfitüre, Aprikosenkonfitüre,
Maronenkonfitüre, Himbeerkonfitüre.
Haselnuss, Pistazie, Rosmarin, Estragon.

Aussehen

Flache zylindrische Form mit einem Durchmesser von 13 bis 14 cm (9 cm bei der kleineren Größe). Gewölbter Rand (Seite des Käses), weich. Safrangelbe Rinde mit einem feinen, weißen Belag, der wie Aprikosenhaut aussieht (er darf nicht feucht sein). Glänzender, elfenbeinfarbener Teig, der Löcher aufweisen kann.

Textur

Dünne Rinde, cremiger Teig

Geruch

Duft nach warmer Milch, feuchter Erde, Heu, tierischen Noten, Röstnoten

Geschmack

Subtile mittlere Aromaintensität mit Noten von warmer Milch, Haselnuss, Erdnuss sowie tierischen Aromen