

Rigotte de Condrieu



Der Rigotte de Condrieu ist ein kleiner Ziegenkäse aus roher Vollmilch. Nach etwa zehn Tagen entwickelt er eine elfenbeinfarbene Rinde und einen zartschmelzenden Teig mit feinen Haselnussaromen. Der Rigotte de Condrieu wird seit dem 19. Jahrhundert an den Hängen des französischen Pilat-Massivs hergestellt. Sein Name ist eine Kombination aus Rigotte, abgeleitet von „rigol“ oder „rigot“, die Bezeichnung für die kleinen Bäche des Pilat, die in die Täler von Condrieu flossen, und Condrieu, dem damals wichtigsten Absatzmarkt.



KÄSE
AUS ZIEGENMILCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
2009

ECKDATEN

19

Milchproduzenten

13

Bauernhofproduzenten

1

Herstellungsbetriebe

71

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :



Käse richtig schneiden



Brote

Körner-Baguette
Milchweißbrot
Baguette Tradition
Früchtebrot



Wohlschmeckende Begleiter

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.

In Maßen zu genießen.

Roter Loire-Wein
Roter Burgunder-Wein
Trockener Burgunder-Weißwein
Trockener weißer Loire-Wein
Kräuterschnaps
Anisschnaps
Cidre brut de Normandie
Trockener korsischer Weißwein