

Rocamadour



Dieser kleine, runde und flache Ziegenkäse aus roher Vollmilch der Rasse Alpine gehört zur illustren Familie der „Cabécous“, was in der Sprache des Languedoc so viel wie „kleiner Ziegenkäse“ bedeutet. Er wurde lange Zeit „Cabécou de Rocamadour“ genannt, bis er schließlich nur noch den Namen der Ortschaft im Ursprungsgebiet beibehielt. Es ist wirklich schwer, dieser kleinen cremigen Köstlichkeit, die im Nu verzehrt ist, zu widerstehen. Auf einer leicht getoasteten Brotscheibe großzügig verstrichen ist er ein absoluter Genuss.

Der Rocamadour ist ein Ziegenrohmlchkäse, der auf einem umfassenden Know-how beruht. Er hat einen weichen, dunkelbeigen oder elfenbeinfarbenen Teig und eine weiße Kruste. Die Reifung dieses Käses, der seit 1995 das g.U.-Siegel trägt, erfolgt im Käsetrocknungsraum oder im Keller. Er wird in Form einer runden Scheibe mit einem Gewicht von 35 g, einem Durchmesser von 6 cm und einer Höhe von 1,6 cm hergestellt. Die Ziegen, die die für die Herstellung des Käses erforderliche Milch produzieren, ernähren sich von einer reichhaltigen, vielfältigen Vegetation, die dem Käse seinen köstlichen Geschmack verleiht.



KÄSE
AUS ZIEGENMILCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1996

ECKDATEN

75

Milchproduzenten

30

Bauernhofproduzenten

33

Herstellungsbetriebe

1

Reifungsbetriebe

1296

Verbrauchte Tonnen im Jahr 2020

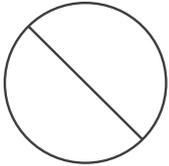
SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.aop-rocamadour.com



Käse richtig schneiden



Brote



Körner-Baguette
Milchweißbrot
Baguette Tradition
Früchtebrot



Wohlschmeckende Begleiter

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.

In Maßen zu genießen.

Rotwein von der Loire
Roter Burgunder-Wein
Trockener Burgunder-Weißwein
Trockener weißer Loire-Wein
Kräuterschnaps
Anisschnaps
Cidre brut de Normandie
Trockener, korsischer Weißwein
Guinness



Aussehen

Runder, flacher Käse mit einem Durchmesser von 6 cm. Unter seiner dünnen, samtigen Rinde verbirgt sich ein Käse mit zartschmelzender, cremiger Textur.



Textur

Schmelzende, geschmeidige und cremige Textur



Geruch

Ausgewogene Ziegenaromen



Geschmack

Leichter Ziegengeschmack gepaart mit Sahne- und Haselnussgeschmack.