

# Saint-Nectaire



Der Saint-Nectaire, ein gepresster, ungekochter Käse aus Kuhmilch, stammt aus der Gegend um Saint-Nectaire, einer Kurstadt in der Auvergne im Monts Dore. Dieser rustikale Käse aus der Auvergne mit seinem weichen, geschmeidigen Teig wurde an der königlichen Tafel von Ludwig XIV. von dem französischen Marschall Henri de Senneterre eingeführt. Das Ursprungsgebiet dieses renommierten Käses ist zwar eines der kleinsten in Frankreich (69 Gemeinden im Massif du Sancy, Cézallier und Artense, die sich über die Departements Puy de Dôme und Cantal erstrecken), doch es liegt inmitten der berühmten Vulkankette der Auvergne. Er wird als „Saint Nectaire fermier“ (auf dem Bauernhof aus Rohmilch hergestellt) oder als „Saint Nectaire laitier“ (in einer Molkerei aus pasteurisierter Milch hergestellt) angeboten. Nach einer Mindestreifezeit von 28 Tagen erfreut er jeden Gaumen. Ob auf einer Käseplatte serviert oder in kulinarischen Gerichten verarbeitet trägt er zu großer Geselligkeit bei.



## Käse richtig schneiden



Von der Mitte des Käses nach außen zum Rand hin in dreieckig Stücke schneiden.



KÄSE  
AUS  
KUHMILCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS  
1955

## ECKDATEN

**459**

Milchproduzenten

**212**

Bauernhofproduzenten

**4**

Herstellungsbetriebe

**20**

Reifungsbetriebe

**13658**

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

[www.aop-saintnectaire.com](http://www.aop-saintnectaire.com)



## Brote

Nussbrot  
Mehrkornbrot  
Kakaobrot  
Milchweißbrot  
Vollkornbrot



## Wohlschmeckende Begleiter

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.

In Maßen zu genießen.

Côtes d' Auvergne  
Côtes du Rhône  
Trockener Weißwein aus dem Jura  
Roter Loire-Wein  
Champagne brut  
Dunkles Bier  
Whisky Islay mit Torfmalz  
Roter Burgunder-Wein  
Rotwein aus der Champagne  
Halbtrockener Champagner  
Helles Bier



## Aussehen

Die auf beiden Seiten des Käses gleich aussehende Rinde weist eine flache Schimmelschicht auf. Je nach Reifegrad ist sie weiß, braun oder grau. Auch die Ausbildung eines creme- bis orangefarbenen Grundes mit gelben und/oder roten Schimmelflecken ist möglich. Der Teig ist elfenbeinfarben und kann kleine, gleichmäßig verteilte Löcher aufweisen.



## Textur

Der Teig ist cremig und geschmeidig und gibt unter dem Finger nach.



## Geruch

Die Reifung im Keller kann Duftnoten von Unterholz oder nassem Stroh entstehen lassen.



## Geschmack

Der Geschmack ist klar, mild, leicht salzig, nicht zu säuerlich, mit mehreren milchige Noten (frische Milch, Sahne, Butter) sowie Aromen der Reifungsumgebung (Keller, Reifungsstroh, Erde oder Unterholz), oft verbunden mit einer subtilen Haselnussnote.