

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
KUHMITCH



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



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.