Sainte-Maure de Touraine



Er wurde bereits 1841 von Balzac erwähnt und ist leicht an dem durch die Mitte geschobenen traditionellen Roggenstrohhalm zu erkennen, der das Brechen des Käses verhindern soll. Da er lange Zeit nachgeahmt wurde, gravieren die Hersteller von Sainte-Maure-de-Touraine inzwischen den Namen der Ursprungsbezeichnung und die Identifikationsnummer des Käseherstellers per Laser in den Strohhalm. Der mit Holzkohle und Salz geäscherte Käse wird entsprechend seiner Reifedauer weich, halbgereift oder gereift angeboten.



KÄSE AUS ZIEGENMILCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS

ECKDATEN

118

Milchproduzenten

31

Bauernhofproduzenten

3

Herstellungsbetriebe

٦

Reifungsbetriebe

1825

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

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



Käse richtig schneiden



Brote



Wohlschmeckende Begleiter



Körner-Baguette Milchweißbrot Baguette Tradition Früchtebrot Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.

In Maßen zu genießen.

Roter Loire-Wein

Roter Burgunder-Wein

Trockener Burgunder-Weißwein

Trockener Loire-Weißwein

Kräuterschnaps

Anisschnaps

Cidre brut de Normandie

Trockener korsischer Weißwein

Erdbeersaft oder -sirup





Textur

Aussehen

homogener Teig.

Charakteristische runde und längliche Form. Feiner weißer bis elfenbeinfarbener,

Cremige Textur, die mit zunehmendem Alter trocken und brüchig wird.