

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
1990

ECKDATEN

118

Milchproduzenten

31

Bauernhofproduzenten

3

Herstellungsbetriebe

1

Reifungsbetriebe

1825

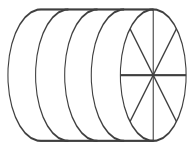
Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.stemauredetouraine.fr



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 Loire-Weißwein
Kräuterschnaps
Anisschnaps
Cidre brut de Normandie
Trockener korsischer Weißwein
Erdbeersaft oder -sirup





Aussehen

Charakteristische runde und längliche Form. Feiner weißer bis elfenbeinfarbener, homogener Teig.

Textur

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