Salers

Der Salers ist ein Kuhmilchkäse, der in der Region Pays de Salers im Département Cantal in der Region Auvergne hergestellt wird. Der ursprünglich in der Nähe des gleichnamigen Dorfes in den Bergen von Cantal produzierte g.U.-Salers ist der einzige Käse aus rein bäuerlicher Produktion („Fermier"), der nur vom 15. April bis zum 15. November hergestellt wird, vorausgesetzt die Kühe der Salers-Rasse konnten auf den Bergwiesen weiden. Eine weitere Verpflichtung für die Erzeuger besteht darin, die gemolkene Milch und den Käse in einem Holzbehälter genannt „Gerle" zu füllen. In diesem Behälter entsteht ein Ökosystem, in dem sich die jeweilige Flora entfalten und dem Käse somit den subtilen Geschmack der Bergregion verleihen kann. Jeder Produzent hat sein eigenes Know-how, so sagt man gemeinhin: 90 Erzeuger – 90 unterschiedliche Salers-Käse!

KÄSE
AUS
KUHMILCH

VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1961

ECKDATEN

78
Milchproduzenten

78
Bauernhofproduzenten

78
Herstellungsbetriebe

7
Reifungsbetriebe

1064
Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

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

Käse richtig schneiden

Brote

Nussbrot
Mehrkornbrot
Kakaobrot
Milchweißbrot
Vollkornbrot

Wohlschmeckende Begleiter

Trockener Weißwein aus dem Jura
Roter Loire-Wein
Champagne brut
Dunkles Bier
Getorfter Islay-Whisky
Rotwein aus dem Jura
Roter Bordeaux-Wein
Rotwein aus der Champagne
Halbtrockener Champagner
Helles Bier
Rosé-Champagner
Weißer Vermouth