

Selles-sur-Cher



Dieser aus roher und vollfetter Ziegenmilch hergestellte Käse mit runder Kegelstumpfform hat eine lange Tradition. Einigen Quellen zufolge berichtete im 19. Jahrhundert eine Bäuerin aus Selles, dass bereits ihre Mutter diesen Käse hergestellt hatte. Er wird von Hand in die Form gefüllt und nach dem Herausnehmen mit einer Mischung aus Holzkohleasche und Salz bestreut. Die Käser verwendeten traditionsgemäß Rebholzasche. Nach etwa zehn Tagen Reifung ist er verzehrbereit. Im Laufe der Wochen bildet sich auf der Rinde bläulicher Schimmel, der unserem Gaumen ausgeprägte Ziegenaromen preisgibt. Die Geschmacksvielfalt des Selles-sur-Cher geht auf die 400 Pflanzenarten zurück, die in seinem Produktionsgebiet an der Grenze zu den Landschaften Touraine, Berry und Sologne vorkommen. Kleiner Tipp zur Verkostung: Der ideale Verzehrzeitpunkt liegt bei 20 Reifetagen!



KÄSE
AUS ZIEGENMILCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1975

ECKDATEN

40

Milchproduzenten

18

Bauernhofproduzenten

4

Herstellungsbetriebe

4

Reifungsbetriebe

1066

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.aop-sellesurcher.com/



Käse richtig schneiden



Von der Mitte des Käses nach außen in Stücke schneiden.



Brote

Körner-Baguette
Milchweißbrot
Baguette Tradition
Früchtebrot



Wohlschmeckende Begle

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.
In Maßen zu genießen.

Zum Selles-sur-Cher serviert man am besten ein
oder Rotwein aus der Region, z.B. Weine aus
oder dem Weinbaugebiet Coteaux du Cher, so
Cheverny (Rotwein) oder Chenin de Touraine.



Aussehen



Textur



Geschmack

Der Selles-sur-Cher ist an seiner leicht kegelstumpfförmigen Scheibenform und seiner natürlichen, mit Asche bedeckten grauen Rinde zu erkennen.

Seine Textur ist frisch, zart schmelzend und leicht teigig. In jungen Jahren ist er weich und locker, mit zunehmender Reifung wird er fester, kompakter und glatter.

Der junge Käse schmeckt eher säuerlich und mild. Mit zunehmendem Alter wird er salziger und es entfalten sich Ziegenaromen in der Rinde sowie Haselnussaromen im Teig.