

Valençay



Der Valençay zeichnet sich durch seine stumpfe Pyramidenform und seine mit Asche bedeckte Rinde aus. Erzählungen zufolge war der Valençay ursprünglich ein Käse in langgestreckter Pyramidenform. Damit der Käse, den der im Schloss von Valençay lebende Talleyrand Napoleon schenkte, diesen nicht an seine Niederlage in Ägypten erinnerte, ließ Talleyrand die Spitze entfernen. Der aus vollfetter Rohmilch hergestellte Valençay wird nach dem Herausnehmen aus der Form gesalzen und mit Holzkohlenasche bestreut. Er kann ab dem 11. Reifungstag verzehrt werden.



KÄSE
AUS ZIEGENMILCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1975

ECKDATEN

47

Milchproduzenten

24

Bauernhofproduzenten

5

Herstellungsbetriebe

4

Reifungsbetriebe

298

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.aop-sellesurcher.com/



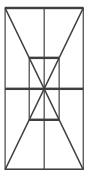
Käse richtig schneiden



Brote



Wohlschmeckende Begleiter



Körner-Baguette
Milchweißbrot
Baguette Tradition
Früchtebrot

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

Als Wein passt zum Valençay wunderbar ein Valençay AOC, sein Namensvetter aus dem Weinbau, der als Rotwein, Weißwein oder Rosé erhältlich ist!



Aussehen

Edelschimmelrinde, deren Farbe zwischen Hellgrau und Blaugrau variiert!



Textur

Genießt man ihn jung, ist sein Teig cremig und seine Textur schmelzend. In



Geschmack

Noten von Unterholz und Haselnuss.

gereifterem Zustand
dagegen entwickelt er
Aromen von frischen
Nüssen bis hin zu
Trockenfrüchten.