Valençay



Der Valençay zeichnet sich durch seine stumpfe
Pyramidenform und seine mit Asche bedeckt 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-sellessurcher.com/





Käse richtig schneiden Brote



Körner-Baguette Milchweißbrot Baguette Tradition Früchtebrot



Wohlschmeckende Begleiter

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



Geschmack

Noten von Unterholz und Haselnuss.