



Chaource AOP - Holzdose

Original Französischer



Herkunftsland	Frankreich
Region	Burgund
Marke	Fromagerie Lincet
Produktart	Weichkäse
Gütesiegel	AOP
Gewicht	500g
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	thermisiert
Reifezeit	mind. 2 Wochen
Artikelnummer	20913

Aussprache
Schah-Urs

Dieser aromatische und zart-cremige Käse ist nach dem Städtchen Chaource, in Aube, einem Département nördlich von Burgund benannt. Die ersten Spuren seiner Erwähnung gehen auf das 14. Jahrhundert zurück. Ursprünglich nur für den familiären Verbrauch produziert, hat der Chaource jedoch im Laufe des 19. Jahrhunderts an allgemeiner Popularität gewonnen. Nachdem er auf den Bauernhöfen produziert worden war, wurde er von Händlern eingesammelt, um auf den Regionalmärkten und den Märkten der großen französischen Städte wie Paris oder Lyon, weiter verkauft zu werden.

Der Chaource ist ein Weichkäse mit einer blumig-weißen Rinde, der ausschließlich aus frischer Kuhmilch hergestellt wird. Der Käsebruch wird in gelöcherte Formen gefüllt, so wird ein langsames Abtropfen des Käses ermöglicht. Das gibt ihm seine typische Form und Konsistenz. Nachdem er aus der Form herausgenommen wurde, wird er gesalzen und getrocknet. Danach lagert er mindestens 14 Tage zur Reifung. Der Chaource ist angenehm gesalzen, sahnig, geschmeidig und als junger Käse recht quarkig. Er verströmt einen dezenten Duft nach frischer Milch, Sahne und Pilzen.

Marken- & Gütesiegel

