Chaource AOP - Schachtel

Original Französischer

Herkunftsland	Frankreich
Region	Burgund
Marke	Fromagerie Lincet
Produktart	Weichkäse
Gütesiegel	AOP
Gewicht	250 g
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	thermisiert
Reifezeit	mind. 2 Wochen
Artikelnummer	20050

Aussprache
Schah-Urs

Benannt nach dem Städtchen Chaource in Aube, südöstlich von Paris, trägt dieser aromatische und zart-cremige Käse stolz seine Geschichte bis ins 14. Jahrhundert zurück. Der Chaource, ein Weichkäse mit blumig-weißer Rinde, wird ausschließlich aus frischer Kuhmilch und traditionell in kleinen Mengen handwerklich hergestellt, was zu seiner einzigartigen Qualität beiträgt. Mit fortschreitender Reife entwickelt er zunehmend würzige Aromen, begleitet von einer weicheren Konsistenz. Selbst bei voller Reife bewahrt er einen kleinen krümeligen Kern. Der Chaource präsentiert sich leicht gesalzen, sahnig, geschmeidig und in seiner jungen Form recht quarkig. Ein dezenter Duft nach frischer Milch, Sahne und Pilzen verleiht diesem Käse eine unvergleichliche Note.

Der Chaource-Käse erhielt im Jahr 1970 die AOP-Kennzeichnung (Appellation d'Origine Protégée, auf Deutsch "geschützte Ursprungsbezeichnung"). Diese Kennzeichnung bestätigt, dass der Käse nach traditionellen Methoden in einem bestimmten geografischen Gebiet hergestellt wird und strenge Qualitätsstandards erfüllt. Die AOP-Kennzeichnung ist ein wichtiger Indikator für die Authentizität und Qualität europäischer Lebensmittelprodukte, einschließlich Käse wie Chaource.

Unsere Empfehlung
Seine zarte Cremigkeit entfaltet sich vorzüglich auf Sauerteigbrot. Der Chaource zeigt jedoch auch seine Vielseitigkeit, wenn er in dünnen Scheiben auf einer Quiche oder einem Gratin plaziert wird. Darüber hinaus verleiht er einer Cremesoße zu Geflügel eine besondere Note, bereichert einen frittierten Chicorée-Salat oder setzt in Würfeln geschnitten ein Kürbispüree geschmacklich in Szene. Sein vollmundiges und frisches Profil bevorzugt regionale prickelnde, liebliche Schaum- und Weißweine als harmonische Verbindung zur lokalen Küche und Kultur.

Marken- & Gütesiegel

© 2018 DICKE FOOD MAKES FUN GmbH

Marken- & Gütesiegel

© 2018 DICKE FOOD MAKES FUN GmbH