Crottin de Chavignol AOP

Herkunftsland	Frankreich
Region	Zentral-Frankreich, Centre-Val de Loire
Marke	Fromagerie P. Jacquin & Fils
Produktart	Weichkäse
Gütesiegel	AOP
Gewicht	60 g
Tierart	Ziege
Milchbehandlung	Rohmilch
Reifezeit	höchstens 1-2 Wochen
Artikelnummer	62538

Aussprache

Krotäng dö Schawinjol

„Crottin“ ist die meistgenutzte Bezeichnung für kleine Ziegenkäse in Verbindung mit dem Herkunftsort. Der bekannteste ist der „Crottin de Chavignol AOP“. Er hat seinen Ursprung im 16. Jahrhundert im Sancerre-Gebiet in der Nähe von Orléans.

Auf seiner Rinde bilden sich während seiner Reifezeit weiße und blaue Schimmelflecken, die von Käseliebhabern mitgegessen werden. Jung gereift ist er aber elfenbeinfarben mit leichtem Hefeschimmelanflug, sein Geschmack ist dann mild, leicht süß und nussig.

Marken- & Gütesiegel

© 2018 DICKE FOOD MAKES FUN GmbH