



## Sainte-Maure de Touraine AOP

Original Französische Ziegenkäserolle



<b>Herkunftsland</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Zentral-Frankreich, Centre-Val de Loire
<b>Marke</b>	Fromagerie P. Jacquin & Fils
<b>Gewicht</b>	250 g
<b>Reifezeit</b>	mindestens 6 Wochen
<b>Tierart</b>	Ziege
<b>Milchbehandlung</b>	Rohmilch
<b>Artikelnummer</b>	62321

### Aussprache

Sängt mohr dö turän

In der Region Touraine im Loiretal wird dieser Weichkäse nach traditioneller Methode aus Rohmilch hergestellt. In länglichen Stangenformen wird er „moule à la louche“ (muhl alla luhsch), also mit Kelle handgeschöpft und anschließend zur Stabilisierung und Belüftung mit einem Strohalm versehen. Dann wird er in gesalzener Holzäsche gewendet und zum Reifen mindestens zwei bis drei Wochen auf Holzbrettern gereift. Dabei wird er regelmäßig gewendet. Am zehnten Tag bildet sich die typische „Krötenhaut“ auf seiner Rinde und ab der dritten Reifewoche setzt das Wachstum des aromatischen, blauen Edelpilzes ein. Die edle Ziegenkäse-Rolle erhält damit Duftnoten von Rahm und getrockneten Früchten.

Seine Gourmetreife erreicht der Saint-Maure de Touraine mit einer Reifezeit von mindestens sechs Wochen. Der zunächst weiche Käseteig wird mit zunehmender Reifung fester. Der Käse schmeckt ausgewogen nach Ziegenmilch, leicht säuerlich und nussig.

### Marken- & Gütesiegel

**P. Jacquin**  
& Fils  
Depuis 1947

