



Selles-sur-Cher AOP	
Herkunftsland	Frankreich
Region	Zentral-Frankreich, Centre-Val de Loire
Marke	Fromagerie P. Jacquin & Fils
Produktart	Weichkäse
Gütesiegel	AOP
Gewicht	150 g
Tierart	Ziege
Milchbehandlung	Rohmilch
Reifezeit	mind. 10 Tage
Artikelnummer	62101



Aussprache

Säll sür Schär

Er ist benannt nach dem Dorf Selles sur Cher im Departement Indre. Zur Herstellung eines kleinen Käse von 150 Gramm benötigt man 1,3 Liter Ziegenrohmilch. Diese wird mit Milchsäurebakterien dickgelegt und anschließend „moule à la louche“, also mit Kelle handgeschöpft. Nach dem Abtropfen wird er aus der Form genommen und in gesalzener Holzrasche gewendet. Nun reift er mindestens zwei bis vier Wochen auf Holzbrettern. Sein Käseteig ist glatt, feinporig und fest. Dieser Artikel wird im Holzkistchen verwahrt.

Marken- & Gütesiegel

