CHAOURCE

Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Doppelrahmkäse Chaource trägt das Zertifikat AOP seit 1996. Er wird aus Kuhmilch in der Champagne hergestellt.

INFORMATIONEN

- Im Käseland Frankreich gibt es 1'200 Sorten, 45 davon tragen das Zertifikat Appellation d'Origine Protégée AOP. Dieses garantiert eine bestimmte Art der Herstellung und die Herkunft aus einer eingegrenzten Region.
- Der Käse reift mindestens 15 Tage.
- Die Rinde ist vorerst flaumig, kann aber recht bald dem Käse eine rezente Note geben.
- Das weiche, weisse Innere ist rahmig, fruchtig mit einer nussigen Note.

DATEN

Quelle: François-Régis Gaudry. On va déguster la France. Marabouat 2017