

# Pouligny St. Pierre

*Dieser Käse tauchte vermutlich im späten 18. Jahrhundert im Tal der Brenne auf, einem kleinen Gebiet im Westen des Berry, wo das Mikroklima die Aufzucht von Ziegen begünstigt...*

**AOC** : 1972

**Terroir** : Berry, Tal der Brenne

**Milch** : Milch von alpinen Ziegen

**Käsesorte** : Weichkäse

**Käserinde** : naturbelassen oder bläulich

**Produktion** : AOC-Bauernkäse

## Terroir

Das sehr günstige Mikroklima (milde Temperatur im Winter, Einfluss vom Ozean im Sommer) und eine besondere Flora (Heidegestrüpp, Süßklee) sind äußerst günstig für die Ziegenzucht. Die Ziegen geben eine reichhaltige und aromatische Milch, was man im Geschmack im Käse wieder findet.

## Ursprung

Wegen seiner Pyramidenform wird er „Eiffelturm“ genannt. Seine Heimat ist das Tal der Brenne. Ein Käsehersteller aus Pouligny St. Pierre gab seinem Käse in Pyramidenform den Namen seines Dorfes. Im Laufe der Jahre wurde dieser Name bekannt, bis er schließlich die allgemeine Bezeichnung für Ziegenkäse dieser Form wurde.

Der AOC erlaubt die Produktion in 22 Gemeinden des Verwaltungsbezirks Blanc im Departement Indre.

## Affinage

Je nach Dauer der Affinage und Saison wird der Teig mehr oder weniger trocken und die Kruste mehr oder weniger bläulich.

