

Persillé de Tignes

Dieser grüngesprenkelte Käse wird in den Bergen von Tignes hergestellt, woher er seinen Namen von „tignard“ hat. Nach der Überlieferung wurde er schon zur Zeit Karls des Großen geschätzt und an seiner Tafel serviert.

Terroir : Savoyen

Milch : Ziegenmilch

Käsesorte : Blauschimmelkäse

Käserinde : naturbelassen, gebürstet

Produktion : Bauernkäse

Ursprung

Seine einstige Herkunft lässt sich nicht genau definieren. Jedoch werden im Tal von Tignes wie auch im Tal der Haute Tarentaise die Almen seit langer Zeit genutzt, um die Tiere dorthin zu bringen. Man findet hier natürlich Kühe, aber auch Ziegen. Die Ziegen passen sich gut an das raue Klima an. Sie verbringen den Sommer auf den Almen, wo die üppige und vielfältige Flora ihrer Milch mehr Vielfalt bietet. Im Winter müssen sie zurück ins Tal; dann wird das Gras durch Heu ersetzt.

Es gibt drei bäuerliche Produzenten aus diesem rustikalen Bergmilieu, die als Senner die Almwirtschaft betreiben.

Charakteristische Eigenschaften

Dieser Käse, der „persillé“ genannt wird, ist kein Blauschimmelkäse. Diese Bezeichnung erklärt sich durch seine Herstellungsart. Nach einer langsamen Gerinnung von ca. 48 Stunden tropft der Bruch vorab in einem Tuch ab. Dann wird der sich bildende Käse mit der warmen Molke des gleichen Tages gemischt. Dank dieser eigenen Technik erhält man einen mürben Teig und einen betonten säuerlichen Ziegengeschmack.



Während des ersten Monats ist seine Kruste flaumig-weiß, sein Geschmack leicht säuerlich und fein. Durch eine ausgedehnte Affinage erhält er Farbe: hübsche gelbe und rote Flecken, die dann ockerfarben und grau werden.