

Crayeux de Roncq

Dieser Käse wird seit fast 15 Jahren auf dem Bauernhof von Vinage von Thérèse Marie Couvreur produziert. Ihr Mann Michel kommt aus einer Familie, die seit sieben Generationen Käse herstellt.

Terroir: Pévèle (Gegend um Lille)

Milch: Kuhmilch

Käsesorte: Weichkäse

Käserinde: gewaschen

Produktion: Bauernkäse



Ursprung

Bevor sie Käse produzierte, lieferte die Familie Couvreur ihre Milch ins Haus. Mit der Entwicklung des Großvertriebs und der ultrahocherhitzten Milch wurde dies nach und nach eingestellt.

Thérèse-Marie Couvreur fing daher an, frische Käse zu produzieren, ohne dabei die Produktion von Butter aufzugeben. Der Wunsch, einen neuen Käse nach reinster Tradition zu schaffen, ließ den Crayeux de Roncq entstehen.

Charakteristische Eigenschaften

Unter seiner gewaschenen Rinde hat er innen einen weichen und kreydigen Teig. Das kräftige Aroma erinnert an die Tradition der Region, Käse dieser Art mit ausgeprägtem Geschmack zu produzieren. Allerdings verleiht ihm seine kreydige Textur beim Essen eine angenehme Besonderheit.

Je nach Saison und Reifung wird der Teig weich und zeigt eine sahnige Konsistenz, die die herben Aromen ausgleicht!

