

Cantel

Frankrijk - Auvergne

Aards, licht bitter



De cantal is een Franse kaas van het type harde kaas, geproduceerd in het departement Cantal, in Auvergne. De kaas wordt al eeuwen lang geproduceerd, in de geschriften van Plinius de Oude wordt de kaas uit de streek al vermeld.

De Cantalkaas heeft sinds 1956 een AOC keurmerk, de productie van de Cantal of de fourme de Cantal is beperkt tot het departement Cantal en een klein deel van de direct aangrenzende departementen: Aveyron, Corrèze, Haute-Loire en Puy-de-Dôme. De kaas heeft een droge korst en wordt gemaakt van de koemelk uit de streek. Deze cantal is 16 maanden gerijpt.

