

Reblochon

Frankrijk- Haute Savoie

Smeuig en nootachtig



Één van Frankrijks oudste kaasjes, gemaakt van ongepasteuriseerde koemelk. De naam komt van het woord `reblocher` wat wil zeggen: namelken. Vroeger was het namelijk zo, dat de landeigenaar of monikken de boer controleerden op de hoeveelheid melk, daar betaalde hij dan belasting over. Dus liet de boer wat melk in de uiers zitten tot na de controle, vervolgens melkte hij zijn vee na en maakte hij van deze volle rijke melk en room voor eigen handel en consumptie dit mooie kaasje! Reblochon heeft een A.O.C., waarin bepaald is dat de melk van de Montbéliarde, Tarine en Abondance koeien uit de Haute-Savoie moet komen. Een Reblochon weegt 450 tot 550 gram. De korst is gewassen en gedroogd. Ze kan meegegeten worden.

