

Abondance

Frankrijk - Haute-Savoie

Van fruitig tot tintelend pikant



Een bergkaas gemaakt van ongepasteuriseerde koemelk, vernoemd naar het koeienras wat de melk levert naast de Montbéliarde en de Tarine koeien. Een houten bast om de korst aan de buitenkant geeft de kaas tijdens de rijping de ingevouwen zijanten. Van oudsher was het een kloosterkaas, uitsluitend door monikken geproduceerd. De smaak is zowel fruitig als kruidig te noemen met hazelnoottonen.

