

Cabrioulet Chevre

Frankrijk -Midi-Pyrénées

Mild nootachtig tot pikant



Dit is het derde kaasje wat de familie Garros maakt (zij maken ook de cabri ariegéois et le petit fiancé). Zij hebben ongeveer 200 geiten rond hun boerderij in de Pyrenëen lopen en verkazen hun melk direkt , daarom mogen zij nog dit soort rauwemelkse kazen maken. Het seizoen loopt jammergenoeg in december op het einde de geiten gaan dan de stal weer in en geven dan een tijdje geen melk meer. De korst van deze geiten-tomme kan meegeeten worden, maar verandert de smaak nogal.

