

Livarot

Frankrijk, Normandie

Pikant



Dit kaasje wordt ook wel de kolonel van Frankrijk genoemd, vanwege de 5 strepen langs de zijkant, van origine gemaakt van zee-gras. De korst van deze kaas wordt gedurende het begin van de rijping gewassen met een pekkel-water, waardoor de roodflora-bacterie ontstaat. Deze bacterie geeft het kaasje de oranje korst en de zo specifieke smaak. Het korstje kan meegegeten worden, maar het is wat zanderig, wat ik persoonlijk onaangenaam vindt. De naam heeft Livarot te danken aan het plaatsje waar de kaas op markten werd verhandeld.

