

La Trappe de Noix

Frankrijk, Dordogne

Pikant



Een Traditionele Franse Paterskaas, start eigenlijk in 1868, toen een aantal paters van de befaamde abdij "Port Salut" zich gingen vestigen in Echourgnac om de lokale bevolking een handje te helpen. uiteraard maakten ze kaas zoals hen geleerd was in hun abdij en eens de monniken uit Echourgnac weggetrokken waren, gingen de bewoners door met dit recept. In 1923 werden de monniken vervangen door Spaanse zusters en die maakte verder de kaas volgens oorspronkelijk recept. In 1999 wilden de zusters van de abdij van Echourgnac wel eens wat anders vervaardigen dan de traditionele "nonnenkaas". Goede contacten met een likeurstokerij uit de Perigord maakten dat de zusters voortaan hun traditionele kaas tijdens de rijping zouden wassen met notenlikeur. Een goude vondst zo bleek, want ondertussen vond de kaas met zijn pittige aroma weg naar een hele resem fijnproevers in binnen- en buitenland.

