

Cabri Ariegeois

Frankrijk, midi-Pyrenees

Vol aromatisch, licht harsig



Phillip en Marie-Suzanne Garros maken op 600 meter hoogte in de Pyreneeën van de melk van zijn 200 geitjes, deze prachtige rauwemelkse "Vacherin". Daar de boer de melk direct verkaast, niet eerst terugkoelt en dan weer verwarmd, kan hij dit risicoloos doen. Na het uitlekken van de wrongel wordt de kaas gedroogd en regelmatig gewassen zodat de roodbacterie ontstaat. Tenslotte omringt hij het kaasje met dennenhars en verpakt hij het met een dennenschors doosje. De kaas wordt geproduceerd tot eind december, waarna de geitjes droog gaan staan voor het krijgen van kleintjes. Dit kaasje is zo romig dat je het moet lepelen

