

Charolais

Frankrijk - Bourgogne

Stevige en smeuijge smaak



Deze stevige geitenkaas is afkomstig uit de Bourgogne in de omgeving van Charolles. In deze streek vindt het koeienras de Charolais zijn oorsprong. Deze koeien zijn echter. Terwijl de boeren bezig waren met hun kuddes, hielden de boerinnen een aantal geiten waarvan zij zelf de melk gingen gebruiken om voorzichtig wat kaasjes te maken. Zo ontstond langzaam aan de Chevre Charolais, als tegenhanger van de koeien. Het bijzondere aan deze kaas zit hem toch wel in de productie. In tegenstelling tot veel andere kazen rijpt de melk eerst een hele dag, voordat het stremsel wordt toegevoegd. Hierdoor behoudt hij later zijn extreme smeuijge smaak ondanks zijn wat drogere structuur. Nadat de melk gestremd is wordt de wrongel in de typische charolaisvorm gegoten. Dit moet uitermate voorzichtig gebeuren om de gemaakte balans niet te verstoren. De volgende drie dagen wordt de kaas met zout bestrooid. Hierna rijpt de kaas nog minimaal 2 weken. Wanneer de Charolais jong is, heeft deze een zachte stroachtige kleur, naarmate de kaas ouder wordt en vocht verliest droogt de korst in en ontstaat er een blauw/grijze dons op de korst die de smaak alleen maar ten goede komt. Een bijzonder juweel uit de Bourgogne.

