

# Lavort Chevre

*Frankrijk, Auvergne*

*Milde geit smaak*



---

Een schitterende rauwemelkse geitenkaas, gemaakt door Patrick Beaumont, een `nieuwe` boer, voorheen ingenieur,. Hij vestigde zich in een reservaat in de Auvergne, kocht kaasvormen in Spanje, en ging aan de gang. Nu is de kaas zo gewild, zelfs Pierre Troisgros gaf zijn naam aan Patrick om voor reclame te gebruiken. Na een rijping van 4 maanden is de kaas op smaak. Bij gebrek aan rijpingsruimte kocht Patrick een oud waterreservoir uit de Tweede Wereldoorlog wat een unieke rijpingsruimte bleek te zijn.

