

# Morbier

*Frankrijk- Franche- Comte*

*Mild*



---

Deze kaas ( 8-10 kg) werd vroeger door de boerin in de winter gemaakt als ze niet genoeg melk had om een Comté ( 35-40 kg) te maken. Over dat kleine beetje kaas veegde ze wat roet om de kaas te beschermen. Van de volgende melkproductie deed ze weer wat kaas over het eerste laagje. Er wordt tegenwoordig ( gezuiverd) as gebruikt gemaakt van verbrande groente. Er bestaat een gepasteuriseerde en ongepasteuriseerde versie en met een enorm smaakverschil.

