

# Sainte Maure

*Der Legende nach fand die Schlacht von Poitiers tatsächlich in der Touraine statt. Die Frauen der gefangenen Sarazener brachten den Bewohnern des Plateaus von Sainte Maure bei, wie man Ziegen züchtet und Käse produziert.*

**AOC** : 1990

**Terroir**: Touraine

**Milch** : Ziegenmilch

**Käsesorte** : Weichkäse

**Käserinde** : geascht

**Produktion** : AOC-Bauernkäse

## **Terroir**

Der Sainte Maure de Touraine wird in einem begrenzten Gebiet hergestellt, das der früheren Provinz Touraine entspricht, d.h. im Departement Indre-et-Loire, in den angrenzenden Gemeinden von Loir et Cher, von Indre und in einigen Landkreisen der angrenzenden Gemeinden der Vienne.

## **Charakteristische Eigenschaften**

Sobald der Käse aus der Form genommen ist, wird ein langer Strohalm in die Mitte eingeführt, damit er diese relativ empfindliche Rolle zusammenhält. Nach der Reifung bedeckt sich die Kruste mit oberflächlichem Edelschimmel. Der Teig ist fest und sein Nussgeschmack ausgeprägt.

