

Abbaye de Tamié

Terroir : Massiv des Bauges, Rhone-Alpes

Art der Käserinde : gewaschene Rinde

Käsesorte : weich, halbfester Schnittkäse

Milch : Kuhmilch

Produktionstyp : im Kloster

Der Erzbischof Pierre de Tarentaise gründete 1131 eine Abtei auf dem Tamié-Pass im Massiv des Bauges. Seither wird zwischen den Gottesdiensten, die hier den Tag bestimmen, der Tamié-Käse produziert.

Herkunft

Dieser Käse wird ausschließlich von den Trappistenmönchen der Abtei hergestellt. Man erkennt ihn an seiner blauen Verpackung, auf die ein weißes Malteserkreuz geprägt ist.

Eigenschaften

Der Tamié ist weich und von einer schönen rosafarbenen Kruste bedeckt. Sein cremiger und angenehmer Geschmack ähnelt dem des Reblochon.

