

Gaperon

Früher reifte der Gaperon im Freien; er wurde am Hauptträgerbalken der Küche aufgehängt. So konnte man je nach Anzahl der von der Decke hängenden Käse.

abschätzen, wie hoch die Mitgift der Braut war.

AOC : beantragt

Teroir : Auvergne, Puy de Dôme

Milch : Kuhmilch, teilweise entrahmt

Käsesorte : Weichkäse

Käserinde : naturbelassen

Produktion : handwerklich

Ursprung

Dieser Käse wurde mit Proteinen hergestellt, die aus der Molke stammen. Daher kommt übrigens sein Name, der auf das Wort „gaspé“ oder „gape“ zurückgeht, was „babeurre“ (Buttermilch) bedeutet.

Herstellung

Zur Zeit mischt man den Bruch, der aus teilweise entrahmter Milch stammt, mit Knoblauch und Pfeffer. Früher presste man ihn in einem Tuch und hängte ihn an einen Haken. Heutzutage wird er von Hand geformt.

Charakteristische Eigenschaften

Dieses authentische Produkt hat nichts gemein mit bestimmten Käsespezialitäten mit Knoblauch, die keinerlei persönliche Note haben.

