



LE MONDE L'ADORE

Der Vacherin Mont d'Or AOP ist ein fettreicher Weichkäse aus thermisierter Milch mit gewaschener Rinde.



Die Besonderheit dieses Käses besteht in seinem Reifen aus Fichtenholz (Kernholz), mit dem er nach dem Pressen versehen wird, und seiner Präsentation in einer Schachtel aus Fichtenholz für den Verkauf.

Nach dem Bad in der Lake werden die Vacherins Mont d'Or AOP 17 bis 25 Tage bei einer Temperatur von 9 bis 16 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 85 % im Keller veredelt. Dabei werden die Käse bis zur ersten Waschung, die spätestens bei Auftreten der Oidiumflora (weisser Edelschimmel) auf den jungen Käsen beginnt, täglich gewendet. Im Anschluss ist das Wenden und das Waschen von der Aushärtung

der Rinde abhängig, erfolgt jedoch spätestens alle drei Tage.

Während der Veredelung breitet sich der Schimmel auf dem Käse und insbesondere auf dem Reifen aus.



Nach der Veredelung wird der Reifen aufgeschnitten und der Käse in seine Schachtel verpackt. Bei diesem Schritt wird der Schimmel durch die Schachtel „versteckt“. Doch auch im Kühlschrank entwickelt er sich während der gesamten Aufbewahrungszeit des Vacherin Mont d'Or AOP weiter.

Um einer übermäßigen Schimmelbildung auf dem Produkt bei der Lieferung vorzubeugen, reinigen die Affineure jedoch die Oberfläche ihrer Käse.

Natürlich wächst der Schimmel, der auf dem Reifen vorhanden ist, weiter und breitet sich während der Lagerung wieder aus. Dieser Schimmel ist essbar und stellt kein Gesundheitsrisiko für den Konsumenten dar.



LE MONDE L'ADORE

