



# *Morbier AOP*

Schnittkäse aus dem Jura Gebirge

Im französischen Département Haut-Doubs, in der Region Franche-Comté nicht weit von der schweizerischen Grenze entfernt, liegt die Gemeinde Morbier, die diesem Käse ihren Namen gegeben hat. Früher trennte die Pflanzenkohlschicht (Carbonalis Vegetabilis) den aus der Morgenmilch hergestellten Käsebruch von dem aus der Abendmilch hergestellten Käsebruch.

Die Rinde ist dünn und elastisch und geht von hellgrau bis in ein orangefarbenes Beige. Aroma und Geschmack des Käses sind je nach Reifezustand mild und feinwürzig über leicht fruchtig bis kräftig cremig-aromatisch.

Er ist ausgezeichnet mit dem AOP-Siegel. Dieses Siegel (Appellation d'origine protégée) hat eine lange Tradition und bescheinigt dem Produkt frei übersetzt eine „Geschützte Ursprungsbezeichnung“. Es ist ein Schutzsiegel, das von der EU für landwirtschaftliche Erzeugnisse verliehen wird. Der Käse muss strenge Auflagen erfüllen.

