

Le Made in Germany que l'on ne connaît pas...

Alors qu'ici nous nageons en plein « VW-Abgasskandal », je ne vous parlerai pas de l'industrie automobile allemande. Non. Mon attention a été attirée ailleurs...

Je vous parlerai de fromages. Oui, vous avez bien lu, il y a donc des fromages produits ici, en Allemagne.

Ne reculant devant rien pour mieux découvrir les spécialités locales, nous avons procédé à quelques emplettes, suivies d'une dégustation.

Voici nos découvertes et nos impressions :

Fünf sprache käse : fromage de vache à pâte dure. Petite odeur de basilic.

Deichgraf: fromage de vache également, plus fondant que le précédent. Consistance proche de celle du Comté avec une odeur tirant sur le « cuir ».

Alter Friese: fromage d'aspect étonnant qui ressemble à un gouda vieilli avec une pâte dure et de couleur orangée. Laisse un goût amer en bouche sans toutefois être mauvais

Alte ziegen-jette: fromage de chèvre à pâte dure mais dont l'odeur et le goût restent peu marqués

Junger hirte: fromage de brebis à pâte dure ressemblant un peu à un Montségur

Jitcamperberkäse: fromage de vache à pâte dure, assez bon. Sent légèrement la moisissure.

Auenlandkäse: fromage de vache à pâte dure avec une odeur très forte, un goût piquant (ressemble un peu au Donner Wetter ou à la Dicke Bertha (ce dernier vient de Suisse).

Nous avons également testé un bleu. Pas mauvais même si assez peu fondant.

Un aperçu de nos achats....

