



Pont-l'Évêque AOP 400g

Fromagerie Réo

Normandie, F

Dieser AOP Käse ist wahrscheinlich der älteste der Normandie. Bereits im 17. Jahrhundert wurde der kleine Käse mit seiner typischen quadratischen Form nach ganz Frankreich ausgeliefert. Die mittelgrosse Gemeinde Pont-l'Évêque wird auch «das Tor zum Pays d'Auge» genannt und liegt im Departement Calvados. Der strohgelbe Teig des Käses ist würzig und reichhaltig, die gewaschene Rinde von helloranger Farbe. Kenner schätzen seinen kräftigen, anhaltenden Geschmack und geniessen dazu ein Glas Cidre.

Daten

Artikelnummer: **7140**

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:
roh

Festigkeit: **weich**

Reifezeit: **4 Wochen**

Gewicht: **400g**

Fett i. Tr.: **45%**

Äusseres:

Rotschmierrinde

Laktosefrei: **Nein**

Verkaufs-Einheiten:

Einheit

Lab: **tierisch**