Époisses AOP

Original Französischer

Herkunftsland	Frankreich
Region	Burgund
Marke	Fromagerie Lincet
Produktart	Weichkäse
Gütesiegel	AOP
Gewicht	ca. 1 kg
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	pasteurisiert
Reifezeit	mind. 4 Wochen
Artikelnummer	20677

Aussprache
Epuass

Eine der ältesten und berühmtesten französischen Weichkäsespezialitäten mit gewaschener Rinde, die im 16. Jahrhundert von Mönchen erfunden wurde.
Er schmeckt würzig, kräftig und zart-cremig. Während seiner 4-wöchigen Reifezeit wird er zwei bis drei Mal pro Woche mit einer Lösung aus Salzwasser und „Marc de Bourgogne“ - dem Tresterschnaps aus dem Burgund - handgewaschen. Bei jeder Waschung wird die Lösung um 5% erhöht, bis die letzten beiden Waschungen mit reinem Marc durchgeführt werden. Während dieser Zeit geschieht das Wunder von Époisses. Der Käse verfärbt sich ohne Zusatz von Farbstoffen von hellgelb nach rot.
Er nimmt die Farbe der Erde der Region Burgund an.

Marken- & Gütesiegel

© 2018 DICKE FOOD MAKES FUN GmbH