



## BIO Morbier AOP - 1/2 Laib

Original Französischer



<b>Herkunftsland</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Jura, Franche-Comté
<b>Marke</b>	Fromagerie Arnaud
<b>Produktart</b>	Halbfester Schnittkäse
<b>Gütesiegel</b>	BIO
<b>Gewicht</b>	ca. 3,5kg
<b>Tierart</b>	Kuh
<b>Milchbehandlung</b>	Rohmilch
<b>Reifezeit</b>	mind. 45 Tage
<b>Artikelnummer</b>	2862

**Aussprache**  
MorbjeH

Die schwarze, dünne Schicht aus Pflanzkohle (*carbo medicinalis vegetalis*) des Morbier entstand einst aus der Not, die große Käseform des Comté zu füllen, wenn wegen schlechter Witterung die regionalen Bauern ihre Milch nicht liefern konnten. So wurde dann die geronnene Milch vom Melken am Morgen mit einer Ascheschicht geschützt, bis der abendliche Milchertrag hinzugefügt werden konnte. Heute wird Pflanzkohle verwendet und charakterisiert so den traditionellen Morbier AOP. Nach den mindestens 45 Tagen Reifezeit auf Holzbrettern hat die Rinde des Morbier einen schimmernden Goldton. Sein weicher Teig schmeckt cremig und ist ausdrucksvoll im Charakter.

Bio-zertifiziert DE-ÖKO-003

### Marken- & Gütesiegel

