



Camembert BIO „La Perelle“

Herkunftsland	Frankreich
Region	Normandie, Gemeinde Livarot
Marke	Fromagerie Graindorge
Produktart	Weichkäse
Gütesiegel	BIO
Gewicht	150 g
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	pasteurisiert
Artikelnummer	52510



Aussprache

Kamohmbär Bio Pörelle

Dieser zarte Bio-Camembert wird aus zertifizierter Bio-Milch von der traditionsreichen Fromagerie Graindorge in der Normandie hergestellt. Sein Geschmack variiert je nach Reifegrad von nussig bis leicht scharf. Reifer Camembert zeichnet sich durch eine gleichmäßige, relativ weiche und cremige Konsistenz bis zur Rinde aus, unter der sich zarte Aromen von Unterholz entfalten.

Unsere Empfehlung:

Genießen Sie diesen Bio-Camembert pur, zu knusprigem Baguette oder als delikates Käsedessert. Die Kombination mit Feigen und Birnen verleiht dem Käse eine exquisite Note. Er harmoniert auch wunderbar mit Tomaten, Radieschen und Paprika. Ob pur, im Salat, als Bestandteil eines Obatzten oder zum Belegen von Broten – der köstliche Camembert ist äußerst vielseitig. Probieren Sie ihn gegrillt oder gebacken. Als Begleiter empfehlen wir Champagner, Beaujolais, Muscadet oder Chablis.

Bio-zertifiziert DE-ÖKO-003

Marken- & Gütesiegel

