



Crèmeux de Bourgogne - Trüffel

Herkunftsland	Frankreich
Region	Burgund
Marke	Fromagerie Delin
Produktart	Weichkäse
Gewicht	100 g
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	pasteurisiert
Reifezeit	mind. 9 Tage
Artikelnummer	31763



Aussprache

Krä-möh dö Buhrgonje

Der Crèmeux de Bourgogne mit Trüffel ist ein luxuriöser französischer Käse, der für seine außergewöhnliche Cremigkeit und reichen Aromen bekannt ist. Sein Ursprung liegt in der malerischen Region Burgund (Bourgogne) in Frankreich. Dieser besondere Käse basiert auf einem Dreifachrahm-Weichkäse, was ihm einen besonders hohen Fettgehalt und somit eine herrliche Cremigkeit verleiht. Doch das Besondere an ihm ist die delikate Ergänzung von Trüffeln – sei es schwarzer oder weißer Art. Diese verleihen dem Käse eine luxuriöse, erdige und intensive Geschmacksnote, wie eine zusätzliche Tiefe und Komplexität. Üblicherweise werden die Trüffel in die Mitte des Käses eingebettet, entweder als Schicht oder Paste. Der Crèmeux de Bourgogne mit Trüffel zeichnet sich durch eine unglaublich glatte, fast schmelzende Textur aus. Geschmacklich ist er reich und vollmundig mit einem ausgewogenen Verhältnis zwischen der sahnigen Milde des Käses und der aromatischen Intensität der Trüffel.

Unsere Empfehlung:

Ein Käse für besondere Anlässe, der pur genossen oder auf einem Käsebrett mit Nüssen, Honig und Früchten serviert werden kann. Er passt ebenso vorzüglich zu knusprigem Brot oder Crackern. Die harmonische Verbindung von Crèmeux de Bourgogne mit Trüffel und verschiedenen Weinen ist eine wahre Gaumenfreude. Burgunder Weine, sowohl Rot- als auch Weißweine, sind dabei eine hervorragende Wahl. Ebenso können Champagner oder andere Schaumweine eine exzellente Begleitung sein, da ihre Frische und Säure einen harmonischen Kontrast bieten. Dieser Käse verkörpert die Feinheit und Raffinesse der französischen Käsekunst und verspricht ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Marken- & Gütesiegel



Marken- & Gütesiegel

