



## Délice Kräuter-Knoblauch

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| <b>Herkunftsland</b>   | Frankreich            |
| <b>Region</b>          | Burgund               |
| <b>Marke</b>           | Fromagerie Lincet     |
| <b>Produktart</b>      | Frischkäsezubereitung |
| <b>Gewicht</b>         | 200g                  |
| <b>Tierart</b>         | Kuh                   |
| <b>Milchbehandlung</b> | pasteurisiert         |
| <b>Reifezeit</b>       | mind. 7 Tage          |
| <b>Artikelnummer</b>   | 20048                 |



Der Délice ist ein Weichkäse aus frischer Kuhmilch und wird in der Bourgogne hergestellt. Dieser Artikel ist mit Kräutern und Knoblauch umhüllt. Auf seiner weißen, flaumigen und mild duftenden Oberfläche ist der Gitterabdruck der Käsematten zu sehen. Sein elfenbeinfarbener Teig ist cremig, sahnig und glatt. Er schmeckt frisch, rahmig und angenehm mild.

## Marken- & Gütesiegel

