



Époisses AOP

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

