



Époisses AOP, Holzdose

<b>Herkunftsland</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Burgund
<b>Marke</b>	Fromagerie Lincet
<b>Produktart</b>	Weichkäse
<b>Gütesiegel</b>	AOP
<b>Gewicht</b>	250 g
<b>Tierart</b>	Kuh
<b>Milchbehandlung</b>	thermisiert
<b>Reifezeit</b>	ca. 6 Wochen
<b>Artikelnummer</b>	20523



### Aussprache

Epuass

Dieser Käse wird nach den traditionellen Methoden Burgunds hergestellt. Es handelt sich um einen weichen Käse mit milchigem Charakter, der etwa sechs Wochen reift. Die orangefarbene Rinde entsteht durch das Reiben mit Salzwasser und Marc de Bourgogne (lokal hergestelltem Marc-Brand). Der unverwechselbare cremige und pikant, fruchtige Geschmack von Epoisses erinnert an die intensiven Aromen einiger berühmter Burgunder Jahrgangsweine. Tauchen Sie ein in die reiche Tradition dieses Käses und entdecken Sie die köstlich, cremigen Nuancen der burgundischen Käsekunst.

Seit 1991 trägt der Epoisses stolz das AOP-Siegel, welches seine Herstellung nach authentischen, regionalen Methoden in Burgund bestätigt. Diese AOP-Zertifizierung ist ein bedeutendes Gütesiegel, das die Authentizität des Produkts und seine enge Verbindung mit der Herkunftsregion unterstreicht.

### Unsere Empfehlung

Genießen Sie die vorzügliche Verbindung von Epoisses-Käse und erlesenen Chambertin-Weinen – eine Kombination, die schon von Napoleon geschätzt wurde. Perfekt begleitet von Roggenbrot, welches die intensiven Käsearomen betont, ohne zu dominieren. Ein Genuss der Extraklasse.

### Marken- & Gütesiegel



