Graf Antoine, Gruyère

Herkunftsland	Schweiz
Region	Westschweiz, Kanton Gruyere
Marke	Affineur Walo von Mühlenen
Produktart	Schnittkäse
Gewicht	ca. 8 Kg
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	Rohmilch
Reifezeit	8 – 10 Monate
Artikelnummer	53555

Aussprache
Graf Antwann Grüjähr

Erleben Sie die feinen Geschmacksnuancen des Schweizer Raclette mit diesem besonderen Rohmilch Schnittkäse von Affineur Walo. Dieser zartschmelzende Käse begeistert mit seinem würzigen Geschmack und einer Rinde, die sich ebenfalls als delikate Komponente genießen lässt. Die Rinde präsentiert sich geschmiert, trocken, in dunkelbraun bis schwarz-braunen Nuancen, während der Teig in einem gelb-weißen Farbenspiel erstrahlt. Gelegentlich durchzogen von kleinen Löchern, besticht der Teig durch seine Geschmeidigkeit.

Der kräftig würzige Geschmack offenbart Aromen von frischem Gras, Heu und hellem Karamell – ein Käse mit einem starken Charakter, cremig-elegant und gleichzeitig harmonisch und facettenreich wie die Landschaft der Schweiz.

Unsere Empfehlung:
Dieser Halbhartkäse aus natürlicher Rohmilch entfaltet seine Vielseitigkeit nicht nur als Dessertkäse, sondern auch in der kalten und warmen Küche. Gönnen Sie sich den Genuss von überbackenem Spargel, Fenchel, Tomaten oder Endivien – eine kulinarische Entdeckung, die Ihre Geschmackserlebnisse bereichern wird.

Marken- & Gütesiegel

© 2018 DICKE FOOD MAKES FUN GmbH