



Le Vigneron Trüffel	
Herkunftsland	Frankreich
Region	Elsass, Vogesen
Marke	Affineure Fischer
Produktart	Weichkäse
Gewicht	125 g
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	pasteurisiert
Reifezeit	mind. 14 Tage
Artikelnummer	8876



Aussprache

Lö Winjerong oh Trüff

Le Vigneron, ein exquisiter französischer Weichkäse aus dem Elsass, erhält seine unverwechselbare Geschmacksnuance durch die kunstvolle Veredelung mit erlesenen Sommertrüffeln. Bei seiner vollendeten Reife wird der Käse sorgfältig aufgeschnitten und mit einer edlen Trüffelpaste verfeinert. Hergestellt aus pasteurisierter Kuhmilch, beeindruckt dieser delikate Käse durch seine kräftige, aromatische und würzige Note. Die charakteristische Rinde des Le Vigneron zeugt von einer einzigartigen Prägung durch Rotkulturen, die diesem Käse seine besondere Eleganz verleihen.

Unsere Empfehlung:

Le Vigneron findet in der vielseitigen Elsässer Küche Verwendung und eignet sich auch perfekt als Dessert-Käse. Genießen Sie ihn vorzugsweise zu Weißbrot oder Baguette. Tauchen Sie ein in die Geschmackswelt dieses französischen Käses, der die Aromen des Elsass auf raffinierte Weise einfängt und Ihren Gaumen verführt.

Marken- & Gütesiegel

