



Morbier AOP - 45 Tage

Herkunftsland	Frankreich
Region	Jura, Franche-Comté
Marke	Fromagerie Arnaud
Produktart	Halbfester Schnittkäse
Gewicht	ca. 7 kg
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	Rohmilch
Reifezeit	mind. 45 Tage
Artikelnummer	2401



Aussprache

Morbjeh

Ursprünglich entstand der Morbier aus der Notwendigkeit, in den Wintermonaten die begrenzte Menge an verfügbarer Milch effizient zu nutzen. Um die Milchmenge zu bewältigen, die nicht ausreichte, um einen ganzen Laib Comté herzustellen, legte man eine Schicht Asche auf den Käsebruch der Morgenmilch. Dies diente nicht nur dazu, ihn vor Austrocknung zu schützen, sondern auch, um das Eindringen von Ungeziefer zu verhindern. Am Abend wurde dann die Milch des zweiten Melkvorgangs hinzugefügt. Diese traditionelle Methode verlieh dem Morbier seine charakteristische schwarze Schicht in der Mitte und ist bis heute ein markantes Merkmal des Käses. Nach einer Reifezeit von mindestens 45 Tagen auf Holzbrettern präsentiert der Morbier eine goldene Rinde und einen weichen, cremigen Teig mit ausdrucksstarkem Charakter. Dieser halbfeste Schnittkäse aus Rohmilch zeichnet sich durch seine vollen, intensiven Aromen aus.

Der Morbier-Käse erhielt das AOP-Siegel (Appellation d'Origine Protégée) im Jahr 2000. Die AOP-Zertifizierung ist ein wichtiges Gütesiegel, das die Authentizität und die Verbindung des Morbier mit seiner Herkunftsregion im französischen Jura unterstreicht.

Unsere Empfehlung

Perfekt auf einer Käseplatte mit Baguette, Trauben und Wein serviert, begeistert er auch als köstliche Zutat beim Überbacken oder Raclette. In dünnen Scheiben oder Würfeln findet er seinen Platz auf einer Käseplatte oder in Salaten. Genießen Sie diesen einzigartigen Käse mit einem Glas trockenem Weißwein aus dem Jura oder Champagner für ein raffiniertes Geschmackserlebnis.

Marken- & Gütesiegel



Marken- & Gütesiegel

