



Pont-l'Évêque - AOP

Herkunftsland	Frankreich
Region	Normandie, Gemeinde Livarot
Marke	Fromagerie Graindorge
Produktart	Weichkäse
Gewicht	180 g
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	Rohmilch
Artikelnummer	52388



Aussprache

Pohn leh vek

Der Graindorge AOP Pont-l'Évêque, eine Schöpfung der Zisterziensermönche, erlangte bereits im 15. Jahrhundert den Ruf als einer der berühmtesten Käse des französischen Königreichs. Dieser exquisite Käse, tief verwurzelt in der traditionsreichen Normandie, wurde 1976 mit der AOP-Kennzeichnung ausgezeichnet, was seine authentische Herstellung und tiefe regionale Verbindung bestätigt. Unter seiner charakteristischen gelb gewaschenen Rinde entfaltet sich eine weiche, blonde Textur, die den Gaumen mit einem feinen Geschmack von Haselnuss und Butter verwöhnt, ohne ihn zu überwältigen.

Während des sorgfältigen 10-tägigen Reifeprozesses wird der Käse mehrmals gewaschen, was entscheidend für die Entwicklung seiner vielfältigen Aromen und seiner charakteristischen Eigenschaften ist. Dieser Vorgang trägt nicht nur zur Bildung der einzigartigen Rinde bei, sondern verstärkt auch das reiche und komplexe Aroma des Käses, das sich im Laufe der Zeit entwickelt und vertieft.

Unsere Empfehlung:

Der Graindorge AOP Pont-l'Évêque entfaltet seine zarte Süße besonders köstlich in Kombination mit Haselnüssen, Feigen und Äpfeln, die seine natürlichen Aromen hervorheben. Für Liebhaber herzhafter Genüsse empfehlen wir, ihn mit Kartoffeln, Porree und Muscheln zu kombinieren. Der fein würzige und leicht salzige Geschmack des Käses harmoniert zudem perfekt mit grob gemahlenen roten Pfefferkörnern auf rustikalem Vollkornbrot. Als exzellente Ergänzung zu diesem außergewöhnlichen Genusserlebnis empfehlen wir fruchtige Weine und Cidre aus der Normandie als Begleiter.

Marken- & Gütesiegel



Marken- & Gütesiegel

