



Reblochon de Savoie AOP BIO

<b>Herkunftsland</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Savoyen
<b>Marke</b>	Fromagerie Masson
<b>Produktart</b>	Halbfester Schnittkäse
<b>Gütesiegel</b>	AOP, BIO
<b>Gewicht</b>	ca. 450 g
<b>Tierart</b>	Kuh
<b>Milchbehandlung</b>	Rohmilch
<b>Reifezeit</b>	mind. 14 Tage
<b>Artikelnummer</b>	28047



**Aussprache:**

Röbloschon de savwa

Ein zarter Käse aus dem Alpengebiet Savoie in Frankreich, der auf eine Jahrhunderte alte Tradition zurückblickt – der Reblochon. Hergestellt aus tagfrischer Rohmilch, ist er seit 1958 als AOP geschützt. Der Reblochon ist ein sanfter, nussiger Weichkäse mit milchigem Geschmack und einem fein herben Abgang. Während der Reifezeit wird er mit einer Mixtur aus Salzwasser und Molke gewaschen, was seiner cremigen und geschmeidigen Konsistenz eine besondere Note verleiht. Die rosagelbe bis terrakottafarbene Rinde unterstreicht seinen Charakter.

**Unsere Empfehlung:**

Traditionell wird der Reblochon mit Landbrot und luftgetrocknetem Schinken serviert. Er ist ein milder Klassiker für jede Käseplatte und eignet sich hervorragend zum Überbacken von Brot, Kartoffeln und Gemüsegerichten. Als passenden Begleiter empfehlen wir einen frischen Weißwein wie Apremont, einen tanninarmen Merlot oder auch einen süßen Cidre.

Bio-zertifiziert DE-ÖKO-003

**Marken- & Gütesiegel**

