



Reblochon de Savoie AOP	
Herkunftsland	Frankreich
Region	Savoyen
Marke	Fromagerie Masson
Produktart	Weichkäse
Gütesiegel	AOP
Gewicht	450g / 240g
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	Rohmilch
Reifezeit	mind. 2 Wochen
Artikelnummer	28045



Aussprache: Röbloschon de savwa

Der Reblochon stammt aus der alpinen Weidlandschaft der Savoyen und trägt seit 1976 die AOP-Bezeichnung. Die Farbe der Rinde ist rosagelb bis terrakotta und seine Konsistenz ist cremig und geschmeidig. Für die Herstellung des Käses werden ausschließlich örtliche Rassen verwendet und die Kühe werden ohne Silagen gefüttert, sodass sich der Einfluß der Alpenflora verstärkt. Die Milch wird in rohem Zustand mit Labzusatz spätestens 24 Stunden nach dem Melken verarbeitet. Die Reifung dauert mindestens 14 Tage.

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

Marken- & Gütesiegel

