



Soumaintrain IGP

Herkunftsland

Frankreich

Region

Burgund

Marke

Fromagerie Lincet

Produktart

Weichkäse

Gütesiegel

IGP – Indication Géographique Protégée

Gewicht

250 g

Tierart

Kuh

Milchbehandlung

pasteurisiert

Reifezeit

mind. 21 Tage

Artikelnummer

20612



Der Soumaintrain IGP – ein unvergesslicher Genuss für alle, die sich auf eine kulinarische Reise durch Burgund begeben möchten. Mit der geschützten geographischen Angabe (IGP) ausgezeichnet, garantiert dieser Käse nicht nur Authentizität, sondern auch höchste Qualität. Hergestellt aus der besten frischen Kuhmilch der Region, beeindruckt der Soumaintrain IGP durch seine harmonische Kombination aus vollmundigem, leicht nussigem Geschmack und einer zarten, cremigen Textur. Nach einer Reifung von mindestens 21 Tagen entfaltet der Soumaintrain IGP seine volle Aromenvielfalt – kraftvoll, aber dennoch ausgewogen und geschmeidig.

Unsere Empfehlung:

Der Soumaintrain IGP ist der ideale Begleiter für eine exquisite Käseplatte. Kombiniert mit frischem Baguette, einer Auswahl an süßen Marmeladen oder frischen Früchten, entfaltet sich sein Geschmack in seiner vollen Pracht. Er harmonisiert hervorragend mit kräftigen französischen Rotweinen oder einem milden Weißwein, der die Aromen dezent unterstützt. Für die kreative Küche eignet sich der Soumaintrain IGP auch hervorragend in herzhaften Quiches, Tartes oder als füllende Zutat für Teigwaren, wo er eine besondere Geschmackstiefe verleiht.

Für den perfekten Genuss empfehlen wir, den Käse vor dem Verzehr etwa eine Stunde bei Raumtemperatur zu lassen, um seine komplexen Aromen vollständig zur Geltung zu bringen.

Marken- & Gütesiegel

