



Valençay AOP traditionnel

Original Französischer



Herkunftsland	Frankreich
Region	Zentral-Frankreich, Centre-Val de Loire
Marke	Fromagerie P. Jacquin & Fils
Produktart	Weichkäse
Gütesiegel	AOP
Gewicht	220 g
Tierart	Ziege
Milchbehandlung	Rohmilch
Reifezeit	mind. 7 Tage
Artikelnummer	62241

Aussprache

Walangsä tradisionell

Er ist benannt nach dem Schloss Valençay im Departement Berry. Einer Sage nach hatte er früher eine Spitze, doch als Napoleon nach dem Rückzug aus Ägypten auf Schloss Valençay diesen Käse sah, erinnerte er ihn an die Pyramiden und so schlug er dem Käse mit seinem Säbel den Kopf ab und verbot die Herstellung in dieser Form.

Von Käseliebhabern wird der Valençay erst ab der vierten Reifewoche geschätzt, er schmeckt dann sehr ausgewogen, leicht säuerlich und nussig. Dieser Artikel wird lose geliefert.

Marken- & Gütesiegel

P. Jacquin
& Fils
Depuis 1947

