

VIVE LE FROMAGE! GENIESSEN MIT KÖSTLICHEM KÄSE.

Die Franzosen haben nicht nur viel Sinn für Käse – sie haben die Leidenschaft, die Liebe. So kommt es, dass Hunderte originärer Käse-Sorten den Appetit der Genießer-Nation verwöhnen. Kommen Sie auf den Geschmack. Unsere kleine, feine Käse-Selektion serviert Ihnen elf französische Spezialitäten von ausgeprägtem Charakter, auch Sorten von Weltruf. ***Vive le fromage de france!***



ALL YOU NEED IS CHEESE!

11 KLASSIKER: DIE GENIESSER-NATION LÄSST GRÜSSEN …

[Gro Mätre Rockvor]

Grand Maître Roquefort AOP



C'EST FORMIDABLE: ECHTE KÄSE-DELIKATESSE

Er reift in den Kalksteinhöhlen von Combalou zu seiner exzellenten Qualität heran und hat einen weltberühmten Namen: Roquefort – ein Inbegriff französischer Käse-Kultur und allererste Sorte überhaupt mit dem AOP-Gütesiegel. Unser Roquefort aus der Bergregion der Cevennen ist ein Edelpilzkäse aus naturbelassener Schafrohmilch, der beim Reifen und beim Verfeinern mit Blauschimmel-Pilzen *(roqueforti)* seine komplexen Aromen entwickelt, ausgesprochen würzig und pikant. Ein Highlight auf jeder Käseplatte.

Reifezeit: 3 Monate
Die Natur-Rinde ist essbar, aber kein Genuss

Kräftige Rotweine

Ganz intensives Aroma-Erlebnis im Duett mit Fruchtsenfsauce Apfel-Calvados

[Tommett dö Montannje]

Tommette de Montagne



HOCHGENUSS AUS HOCH-SAVOYEN

Die rötlich-graue Rinde wirkt schon recht urwüchsig – und signalisiert hohe Qualität: Tommette de Montagne aus Savoyen ist ein unverkennbarer Bergkäse, kräftigaromatisch, weich und zugleich fest. Die Milch für den Schnittkäse stammt von Berg-Rindern; die Futtervielfalt der Alpenflora prägt das Aroma und den würzigen Geschmack. In Naturkellern gereift – und von Hand gepflegt.

Mindestens 4 Wochen gereift
Die Rinde ist essbar

Harmoniert mit Rotweinen und fruchtigen Weißweinen

Tommette und Fruchtsenfsauce Feige bilden eine feine Liaison

[Blöh dohwernje]

Bleu d'Auvergne AOP



KRÄFTIG UND WÜRZIG KANN TRÈS BLEU SEIN

Längst hat die Auvergne einen Platz auf der Karte kulinarischer Landschaften, die zu den Käse-Hochkulturen zählen. Musterbeispiel ist der Bleu d'Auvergne – eine Blauschimmel-Spezialität von kräftigem, würzigem Geschmack mit rustikaler Note. Der cremige Kuhmilch-Käse empfiehlt sich z.B. für Pasta-Saucen oder Salat-Dressings.

Mindestens vier Wochen gereift
Die Natur-Rinde ist essbar

Edelsüße Weißwein

Probieren Sie den Käse mal mit Fruchtsenfsauce Weintraube

Ziegenweichkäse-Rolle



ALLESKÖNNER VOLLER FRISCHE

Nicht nur auf dem Frühstückstisch kann diese frische Versuchung eine Hauptrolle spielen! Der Geschmack: wunderbar mild und cremig. Die Konsistenz: schmelzigfein. Auf die Frische, fertig, los!

Mindestens 12 Tage gereift
Die Natur-Rinde ist essbar

Leichte Rotweine und trockene Weißweine

Auch hier empfehlen sich Fruchtsenfsauce Feige mit rosa Pfeffer

Elsässer Weichkäse



ECHTER „KASS" AUS DEN VOGESEN

Eine Spezialität aus der pasteurisierten Milch von Bergkühen – worin die kräuterreiche Natur ihre besonderen aromatischen Spuren hinterlässt. Der Geschmack des hellgelben, cremigen Weichkäses ist sehr würzig, aber zugleich auch fein. Während der Reifung wird der „Kass" (elsässisch) regelmäßig mit Salzlake gewaschen und Rotschmier-Pilzkulturen eingerieben, was sich in der rötlichen Rinde zeigt. Und je länger die Spezialität reift, um so würziger wird sie.

Mindestens 14 Tage gereift
Die Natur-Rinde ist essbar

Kräftige Weißweine

Zum kräftigen Aroma passt Fruchtsenfsauce Apfel-Calvados besonders gut

[Kabridu]

Cabridoux



ZIEGEN-FRISCHKÄSE – TRÈS DÉCORATIF

Sehr aromatischer Frischkäse aus Ziegenmilch, der auch optisch besonders gefällt: Seine schöne aufsteigende Hoch-Form wird zum Blickfang jeder Käseplatte.

Keine Rinde

Fruchtige Weißweine

Der Frische-Genuss harmoniert prima mit Fruchtsenfsauce Feige mit rosa Pfeffer

[Kamombähr Pötit Normond]

Camembert Petit Normand



BELIEBTER NORMANNE AUF DER KÄSEPLATTE

Schon nur pur mit frischem Brot ist er eine Delikatesse: Der cremige, sahnige Camembert verwöhnt den Appetit mit einem ausgeprägten, angenehmen Aroma. Im späten Reifezustand wird seine Würze noch komplexer. Fazit: ein wirklich erstklassiger Camembert - Favorit in der Normandie, Favorit auf der Käseplatte.

Reifezeit: 26 Tage
Die Natur-Rinde ist essbar

Trockene Rotweine

Mal mit Fruchtsenfsauce Feige mit rosa Pfeffer genießen

[Röbloschoh dö Sawoa]

Reblochon de Savoie AOP



DER FEINWÜRZIGE AUS GUTER ALPENMILCH

Genießen Sie diesen halbfesten Schnittkäse aus der alpinen Region von Savoyen: Der Reblochon ist feinwürzig, leicht nussig und von zartem Schmelz. Die Kuhmilch zu seiner Herstellung darf nur von drei regionalen Rinderrassen stammen, die beim Weiden von der reichen Alpenflora leben. Reblochon bietet eine breite Palette delikater Möglichkeiten für die Küche und hat einen beliebten Stammplatz im Käse-Büfett.

Mindestens 17 Tage gereift
Die Natur-Rinde ist essbar

Trockene fruchtige Weißweine

Très bon mit Fruchtsenfsauce Weintraube

Olivet *[Oliweeh]*



DIE WEICHKÄSE-RARITÄT MIT PFEFFER

Eine Weichkäse Spezialität aus der Region Centre-Val de Loire, handwerklich hergestellt aus Kuhmilch und mit Pfeffer exzellent verfeinert. Der Käseteig ist cremig, im Aroma mit einer zarten pfeffrigen Note. Je länger der Käse reift, um so cremiger und aromatischer wird er.

Mindestens 10 Tage gereift
Die Natur-Rinde ist essbar

Leichte Rotweine

Très bon mit Fruchtsenfsauce Weintraube

[Kulomjee]

Coulommiers



VOILÀ, EIN LIEBLING DER FRANZOSEN

Geschmacklich ist er mit dem Brie sehr verwandt, aber älter: Dieser traditionelle Kuhmilchkäse mit Weißschimmel bietet ein kräftiges, feinwürziges Aroma plus nussiger Note. In Frankreich eine der beliebtesten Weichkäse-Sorten.

Mindestens 21 Tage gereift
Die Natur-Rinde ist essbar

Leichte Weine

Passt bestens zu Fruchtsenfsauce Weintraube

[Morbieh Montannjo]

Morbier Montagnon AOP



DER HINREISSENDE SCHNITTKÄSE MIT DEM STREIFEN

Es heißt überall, sein Geschmack zergeht auf der Zunge. Und sein Auftritt ist unverkennbar: Ein winziger Streifen von Pflanzenasche durchzieht die Mitte des Käselaibes. Der Morbier ist ein milder Schnittkäse, halbfest, herrlich cremig mit fruchtig-würziger Note. Ursprünglich stammt er aus Morbier im Jura, wo auf einsamen, eingeschneiten Berghöfen die Bauern abends gemolkene Kuhmilch und die vom frühen Morgen durch eine Asche-Schutzschicht trennten. Heute huldigt der Streifen optisch dieser Tradition – reine Verzierung.

Mindestens 45 Tage gereift
Die Natur-Rinde ist essbar

Weißweine oder Rotwein

Sehr gut kombinierbar mit Fruchtsenfsauce Feige

