

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 sieben französische Spezialitäten von ausgeprägtem Charakter, auch Sorten von Weltruf. *Vive le fromage de france!*



ALL YOU NEED IS CHEESE!

7 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 unterstreicht den Rang, den der weltberühmte Name verspricht: Roquefort – ein Inbegriff französischer Käse-Kultur und allererste Sorte überhaupt mit dem AOC-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, ideal in Saucen und Dressings, gern gereicht zu Obst wie Trauben und Birnen.

Reifezeit: 3 Monate
Die Natur-Rinde ist essbar

Kräftige Rotweine

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

---

[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 und hat gern einen Stammplatz im Käse-Büfett. Tipps: Reblochon-Rahmsauce zu Huhn und Kalb, Reblochon-Tarte mit Fenchel und Spinat oder mal Bruschetta à la française mit dem Savoyen-Käse und Tomate.

Mindestens 17 Tage gereift
Die Natur-Rinde ist essbar

Trockene fruchtige Weißweine

Très bon mit Fruchtsenfsauce Weintraube

[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. Sein unverfälschter Geschmack verdankt sich auch der Tradition, dass die Rohmilch nicht wärmebehandelt wird und somit dem Weichkäse die Flora normannischer Natur zugute kommt. Im späten Reifezustand wird seine Würze noch komplexer. Fazit: ein wirklich erstklassiger Camembert und ein Favorit auf der Käseplatte.

Reifezeit: 26 Tage
Die Natur-Rinde ist essbar

Trockene Rotweine

Mal mit Fruchtsenfsauce Feige und rosa Pfeffer genießen

[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. Ein Klassiker der Gebirgs-Region sind deftige Gemüsesuppen mit reichlich Tommette de Montagne. Oder ein Kartoffelpüree, dem viel Bergkäse ein Extra-Aroma verleiht.

Mindestens 4 Wochen gereift
Die Rinde ist nicht essbar

Harmoniert mit Rotweinen und fruchtigen Weißweinen

Tommette und Fruchtsenfsauce Feige bilden eine feine Liaison

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 Käse (elsässisch „Kass") regelmäßig mit Salzlake gewaschen und mit Rotschmier-Pilzkulturen eingerieben, was sich in der rötlichen Rinde zeigt. Und je länger die Spezialität reift, um so würziger wird ihr Aroma. Ein Liebling für Ihre Käseplatte, im Elsass auch traditioneller Begleiter von Brat- und Pellkartoffeln.

Mindestens 14 Tage gereift
Die Natur-Rinde ist essbar

Kräftige Weißweine

Zum kräftigen Aroma passt Fruchtsenfsauce Apfel-Calvados besonders gut



[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. Bei der Herstellung wird Rohkäse aus thermisierter Kuhmilch mit Blauschimmel-Edelpilzkulturen angereicht und durchläuft einen sorgsam gepflegten Reifungsprozess. Der cremige Bleu d'Auvergne spielt sein Aroma-Potenzial z. B. in heißen Pasta-Saucen oder in Salat-Dressings aus. Oder einfach zu Nüssen und zum Wein.

Mindestens vier Wochen gereift
Die Natur-Rinde ist essbar

Edelsüße Weißweine

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. Und die Gesundheit freut sich über den hohen Calcium-Anteil. Auf Brot, in Salaten und Saucen, auf Flammkuchen und Pizza macht dieser Ziegenweichkäse eine gute Figur ebenso wie beim Überbacken oder gefüllt in Paprika. 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