



## CHÈVRE ROUGE - ROTE ZIEGE

Chèvre Rouge oder wortwörtlich übersetzt, Rote Ziege, ist eine besondere Käsespezialität aus dem Süden der Niederlande, ein halbfester Schnittkäse aus Ziegenmilch, welcher in sorgsamer Pflege mit Rotkulturen behandelt wird. Eine orange-rötliche Rinde umgibt den hellen, geschmeidigen Teig mit einem feinen und delikater würzigen Aroma. Dieser genussreiche Tafelkäse aus der abwechslungsreichen, von Landwirtschaft geprägten Provinz Nordbrabant überzeugt mit einer einzigartig sahnig milden Geschmacksnote.

**Herstellung** Die Käseherstellung in den Niederlanden blickt auf eine über 1000-jährige Geschichte zurück. Anfangs hauptsächlich für den Eigengebrauch hergestellt, begann ab dem Mittelalter der Käseexport und Holland erarbeitete sich einen internationalen Ruf als „Käseland“. Nicht nur Milchkühe, sondern auch Milchziegen fühlen sich hier wohl und Holland wartet mit einigen bemerkenswerten Ziegenkäsespezialitäten auf.

<b>Herkunft</b>	Nordbrabant/Niederlande
<b>Milch</b>	Ziegenmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	pasteurisiert
<b>Fett i. Tr.</b>	mind. 54 %
<b>Geschmack</b>	delikat würzig, sahnig mild
<b>Reifung</b>	6-8 Wochen
<b>Kartoninhalt</b>	ca. 3,1 kg x 1
<b>Art.-Nr.</b>	380019

