



CREMEUX BLANC

Weichkäse aus Kuhmilch, drei Wochen in weißer Naturrinde gereift, elfenbeinfarbener Teig mit überaus cremig-geschmeidiger Textur und sahnigem Mundgefühl, mild und milchfrisch mit herzhaftem Charakter und Anklängen an Wildpilze, Maroni und Sauerrahm. Ein Weichkäsemeisterwerk aus Bayern!

Crèmeux Trotz seiner bayrischen Herkunft trägt dieser formidable Käse einen französischen Namen. Denn mit seiner vollmundigen Cremigkeit könnte man ihn mit geschlossenen Augen für einen Franzosen halten. Der Crèmeux kommt aus einer Familienkäserei im Bayrischen Schwabenland und wird aus pasteurisierter Kuhmilch schonend gekäst. Mit dem handwerklichen Können der Käsemeister und ihrer Passion für guten ist der Crèmeux ein herausragender Weichkäse, der sich vor seinen französischen Vorbildern nicht verstecken braucht.

Herkunft	Bayern/Deutschland
Milch	Kuhmilch
Milchverarbeitung	pasteurisiert
Fett i. Tr.	Mind. 50%
Geschmack	sahnig, vollmundig feinwürzig
Reifung	3 Wochen
Kartoninhalt	Laib ca. 1,3 kg SB 125g x 8
Art.-Nr.	300587 300590

