



## CREMEUX ROUGE

Weichkäse aus Kuhmilch, Weißschimmelrinde mit Rotkultur gepflegt, drei Wochen in orangefarbener Naturrinde gereift, elfenbeinfarbener Teig mit cremig-geschmeidiger Textur und angenehm sahnigem Mundgefühl, vollmundig „gschmackig“ mit Anklängen an Kakao, gekochten Kartoffeln und Röstzwiebeln im Abgang. 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.

<b>Herkunft</b>	Bayern/Deutschland
<b>Milch</b>	Kuhmilch
<b>Milchverarbeitung</b>	pasteurisiert
<b>Fett i. Tr.</b>	Mind. 50%
<b>Geschmack</b>	sahnig, vollmundig feiwürzig
<b>Reifung</b>	3 Wochen
<b>Kartoninhalt</b>	Laib ca. 1,3 kg   SB 125g x 8
<b>Art.-Nr.</b>	300589   300591

