Delice de Bourgogne

Delice de Bourgogne ist ein französischer Weichkäse, der aus dem Burgund stammt.
Er wird auch oft als "triple crème" bezeichnet, was bedeutet, dass er einen hohen Fettgehalt hat und besonders cremig ist.

Der Käse hat einen milden, buttrigen Geschmack mit einem Hauch von Pilz und einer feinen salzigen Note.
Er wird aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt und hat eine weiche, fast schmelzende Textur.

Delice de Bourgogne wird oft als Dessertkäse serviert und passt gut zu süßen, fruchtigen Aromen wie Feigen, Trauben oder Apfel. Er kann auch als Zutat in herzhaften Gerichten wie Salaten oder Pasta verwendet werden.

Insgesamt ist Delice de Bourgogne ein köstlicher und vielseitiger Käse, der bei Käseliebhabern sehr beliebt ist.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Delice de Bourgogne"

Allergene

Milch	Ja

Zusätzliche Informationen

MILCH, SAHNE, MILCHSÄUREBAKTERIEN, Tafelsalz, Lab