

# Beurre Charentes- Poitou



Diese außergewöhnliche Butter wird ausschließlich aus dem Rahm von Milch hergestellt, die aus den Departements Charente, Charente-Maritime, Deux Sèvres, Vienne und Vendée stammt. Dank einer Phase der langsamen biologischen Reifung des Rahms, die über 16 Stunden dauert und charakteristisch für die g.U.-Butter Charentes-Poitou ist, kommt ihr Charakter sehr schön zur Geltung. Das traditionelle Know-how verleiht dieser Butter ihre feine, cremige Textur und ihren besonderen Geschmack, der sich durch eine subtile Haselnussnote auszeichnet. Ein Geschmack für höchste Ansprüche, der von allen Geschmacksliebhabern geschätzt und von Kennern einstimmig anerkannt wird. Gastronomen, Bäcker, Konditoren und Kenner... sie alle loben einhellig ihre geschmacklichen Eigenschaften und ihre einzigartige Textur.



BUTTER  
AUS  
KUHMITLICH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS  
1979

## ECKDATEN

**1844**

Milchproduzenten

**5**

Herstellungsbetriebe

**27124**

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

[www.aop-beurre-charentes-poitou.fr](http://www.aop-beurre-charentes-poitou.fr)



## Käse richtig schneiden

Man schneidet sie möglichst nicht in Scheiben, sondern präsentiert vorzugsweise das komplette Butterstück, das von einer Seite her angeschnitten wird.



## Brote

Besonders empfohlen zu traditionellem Brot



## Wohlschm

Leichter Geschmack



Aussehen



Textur



Geschmack

Hellgelb

Eine relativ feste Butter, die das ganze Jahr über eine gleichbleibende Textur aufweist. Sie ist deshalb bei handwerklichen Bäckern und Konditoren, Küchenchefs und Gastronomen beliebt, insbesondere für die Herstellung von Blätterteig.

Aroma und Geschmack im Mund: ehrlich, ein wenig salzig, ohne Bitterkeit oder ranzigen Geschmack. Charakteristisches Aroma, das an Haselnuss erinnert.