

# Beurre d'Isigny



BUTTER  
AUS  
KUHMITCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS  
1986

## ECKDATEN

**436**

Milchproduzenten

**2**

Herstellungsbetriebe

**6700**

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

[www.isigny-aop.com](http://www.isigny-aop.com)

Das Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung von Isigny befindet sich in der Normandie. Das saftige Gras in der normannischen Landschaft geht auf ihren fruchtbaren Boden zurück. Die für die Herstellung der Beurre d'Isigny verwendete Milch kommt ausschließlich aus einem begrenzten Gebiet um Isigny-sur-Mer herum und wird in 175 Gemeinden des Cotentin und des Bessin gesammelt. Die für die Herstellung verwendete Milch stammt zu mindestens 30 % von normannischen Kühen, die mindestens 7 Monate im Jahr auf der Weide stehen, sofern es das Wetter zulässt. Die fünf Flüsse in den umliegenden Marschgebieten sowie die Gischt tragen zur Einzigartigkeit der Weiden bei. Das karotinreiche Gras verleiht der g.U.-Beurre d'Isigny ihre legendäre Butterblumenfarbe. Aus der g.U.-Sahne „Crème d'Isigny“ wird die g.U.-Butter „Beurre d'Isigny“ hergestellt. Die Beurre d'Isigny ist 100 % natürlich: Sie besteht in der ungesalzene Version aus mindestens 82 % Fett und als Salzbutter aus 80 % Fett, sowie aus Wasser, Proteinen und Mineralsalzen. Wie auch der Rahm, aus dem sie hergestellt ist, enthält sie keine Farb- oder Konservierungsstoffe und keine künstlichen Aromen. Sie ist homogen und kochstabil, weshalb sie sich bei Spitzenköchen größter Beliebtheit erfreut. Aufgrund ihrer glatten Textur und ihrer Geschmeidigkeit eignet sie sich hervorragend zum Backen.



## Aussehen

Butterblumengelb



## Textur

Zartschmelzende Textur im Mund, eignet sich sehr gut zum Backen und ist



## Geschmack

Feine Haselnussnoten

kochstabil.