Crème de Bresse

Die Sahne „Crème de Bresse“ und die Butter „Beurre de Bresse“ verdanken ihre Bekanntheit der gleichnamigen Naturregion „Bresse“. Diese Bocagelandschaft zeichnet sich insbesondere durch die Vielfalt ihrer Flora und den traditionellen Maisanbau aus. Die Nahrung der Bresse-Kühe besteht aus einer ausgewogenen Kombination aus Gras (mit mindestens 150 Weidetagen im Jahr) und dem in Bresse angebauten Mais und Getreide. Das Ergebnis ist eine fettreiche Milch, die der Crème sowie der Beurre de Bresse ihren besonderen Charakter verleiht. Die Sahne durchläuft einen langsamen natürlichen, sowohl physikalischen als auch biologischen Reifungsprozess, bei dem sich die Aromen ohne Zusatz von Verdickungsmitteln, Farbstoffen, Konservierungsmitteln oder künstlichen Aromen entfalten. Es gibt zwei Sorten g.U.-Crème de Bresse, die sich durch ihren Fettgehalt, ihren Säuregehalt, ihre Textur und ihre Eignung zum Kochen unterscheiden. Neben ihrer cremigen Textur zeichnet sich die dickflüssige Crème de Bresse („Crème épaisse“) durch eine ausgeprägte Säure und milchige Aromen aus. Die flüssige Crème de Bresse („semi-épaisse“) hat eine besonders geschmeidige, sämige Konsistenz und entwickelt zarte Vanillearomen.

Wohlschmeckende Begleiter

Die Crème de Bresse eignet sich sowohl zum Kochen als auch für den ungekochten Verzehr. Sie zeichnet sich durch ihre geschmeidige Konsistenz und ihre einzigartige Sämigkeit aus.

SAHNE
AUS
KUHMILCH

VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1986

ECKDATEN

73
Milchproduzenten

2
Herstellungsbetriebe

7500
Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :
www.aoc-creme-beurre-bresse.fr

Aussehen

Die Farbe der Crème de Bresse kann von gebrochenem Weiß bis Elfenbein variieren.

Textur

Sie hat ein glänzendes, glattes Aussehen mit wenig oder gar keiner Blasenbildung.

Geschmack

Die flüssige Crème de Bresse („semi-épaisse“) zeichnet sich insbesondere durch ihre Cremigkeit, einen Hauch von Säure und Noten von gekochter Milch, süßem Biskuit und Vanille aus.
Die dickflüssige Crème de Bresse zeichnet sich durch eine ausgeprägte Säure und eine stärkere Aromenentwicklung aus, die sich sowohl in der Nase als auch im Mund mit ausgeprägten frischen Geschmacksnoten und markanten Aromen von Milch (Frischmilch, Rohmilch, ...) und Butter kraftvoll entfalten.