

Crème d'Isigny



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 Crème d'Isigny verwendete Milch stammt ausschließlich aus einem begrenzten Gebiet um Isigny-sur-Mer 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.-Crème d'Isigny eine charakteristische Elfenbeinfarbe. Die langsame Reifung nach alter Tradition ist eine wichtige Phase, denn genau dann entwickelt die g.U.-Crème d'Isigny ihre ganz besondere Aromenpalette. Sie enthält mindestens 35 % Fett, das ausschließlich aus Milch stammt, ohne weitere Zusätze, und ist frei von künstlichen Farb-, Konservierungs- oder Aromastoffen. Durch die Reifung erhält die Creme ihre cremige Textur und ihren runden und feinsäuerlichen Geschmack.



SAHNE
AUS
KUHMITCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1986

ECKDATEN

436

Milchproduzenten

2

Herstellungsbetriebe

75000

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.isigny-aop.com



Wohlschmeckende Begleiter

Sie kann sowohl kalt als auch warm verwendet werden und hat eine geschmeidige Konsistenz. Sie eignet sich hervorragend für süße und herzhaftere Gerichte (Tarte Tatin, Erdbeeren mit Sahne, Miesmuscheln mit Sahne).





Aussehen

Die Farbe der g.U.-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 kraftvoll entfalten mit ausgeprägten frischen Geschmacksnoten und markanten Aromen von Milch (Frischmilch, Rohmilch, ...) und Butter.