

Neufchâtel



Der Neufchâtel ist ein Kuhmilchkäse, der 1969 seine geschützte Ursprungsbezeichnung erhielt. Der im französischen Landstrich Pays de Bray hergestellte Neufchâtel ist der älteste Käse der Normandie. Die Legende besagt, dass junge Mädchen im Hundertjährigen Krieg englischen Soldaten herzförmige Neufchâtels schenkten, um ihre Liebe zu bekunden.

Der Weichkäse mit Edelschimmelrinde wird in Herz-, Kegelstumpf-, Quadrat- oder Rechteckform angeboten.

Man schätzt ihn besonders wegen seiner weißen, etwas flaumig aussehenden Rinde und dem leicht salzigen, geschmeidigen Teig mit seinem herrlich milchigen Geschmack. Zum Neufchâtel passt am besten ein Poiré Domfront. Ist er besonders ausgereift, empfiehlt sich ein Rotwein.



KÄSE
AUS
KUHMILCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1969

ECKDATEN

42

Milchproduzenten

16

Bauernhofproduzenten

21

Herstellungsbetriebe

1576

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.routedesfromagesdenormandie.fr



Käse richtig schneiden

Von der Mitte des Käses nach außen schneiden, wie bei einem Camembert. So wird sichergestellt, dass jedes Stück gleich viel Rinde besitzt!



Brote

Baguette Tradition, Früchtebrot, Brioche-Brot.



Wohlschmeckende B

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet
In Maßen zu genießen.

Bier: Farmhouse Ale, Berliner Weisse, S
Summer Ale

Rotwein: Beaujolais, Côtes-du-Rhône, C
Chinon, Anjou, Bourgueil

Spirituosen: Poiré Domfront, Cidre



Aussehen

Herzförmig, quadratisch,
rechteckig („Briquette“)
oder kegelstumpfförmig
(„Bonde“)
Gerader Rand, ebene,
parallele Ober- und
Unterseite
Scharfe Kanten
Rinde: dünn mit weißer,
kurzer und dichter
Schimmelschicht



Textur

Geschmeidig und fest
Klebt nicht, läuft nicht
Cremig, mild, weich,
schmelzend



Geruch

Frisches, milchiges Aroma.



Geschmack

Milchig (Butter, Sahne)
Ehrlich, mild und
ausgewogen
Leicht salzig