

Pont-l'Évêque



Der von Mönchen entwickelte Pont-l'Évêque ist ein Weichkäse mit gewaschener oder gebürsteter Rinde, auf der sich während der Reifung eine zarte Schimmelschicht bildet. Unter seiner weißlichen bis orangefarbenen Rinde verbirgt sich ein weicher, elfenbein- bis strohfarbener Teig mit Sahne- und Stallaromen. Seine quadratische Form erhielt er im 17. Jahrhundert, um ihn von den anderen Käsesorten des Pays d'Auge unterscheiden zu können. Ihr gemeinsamer Vorgänger ist der Angelot. Es gibt ihn in 4 Größen: Grand Pont-l'Évêque, Pont-l'Évêque, Demi Pont-l'Évêque und Petit Pont l'Évêque. Er trägt seit 1996 die geschützte Ursprungsbezeichnung.



KÄSE
AUS
KUHMITLICH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1972

ECKDATEN

358

Milchproduzenten

6

Bauernhofproduzenten

11

Herstellungsbetriebe (davon 6 Bauernbetriebe)

2

Reifungsbetriebe

1941

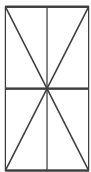
Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.routedesfromagesdenormandie.fr



Käse richtig schneiden



Von der Mitte nach außen in Dreiecksform schneiden, so dass jedes Stück gleich viel Rinde hat!



Brote

Körner-Baguette
Baguette Tradition
Schwarzbrot
Brioche-Brot
Bauernbrot



Wohlschmeckende Beg

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.
In Maßen zu genießen.

Bier: Double IPA, IPA, Stout
Weißwein: Meursault Blanc, Riesling
Rotwein: Fronsac rouge, Gamay, Pinot noir, P
Emilion, Bourgueil, Volnay, Chardonnay
Spirituosen: Cidre Cotentin AOC (Cidre brut),
Normandie, Rosé-Champagner



Aussehen



Textur



Geruch



Geschmack

Die Form ist je nach Format quadratisch oder rechteckig, mit scharfen Kanten und Ecken. Die Rinde hat eine weißliche bis rötliche Farbe.

Geschmeidige, schmelzende Textur.

Je nach Hersteller und Reifestadium Aromen von Früchten und Unterholz.

Der Geschmack ist mild mit vielfältigen charakteristischen Aromen, die milchig, buttrig, nussig oder leicht rauchig sein können.