

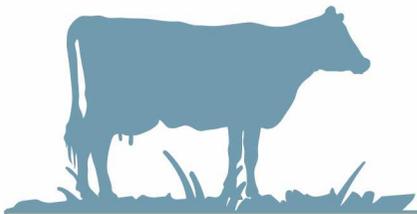
Herstellung

Seine Herstellung und seine Reifung sind ähnlich wie die seines Verwandten, dem Saint-Marcellin, aber er ist grösser, reichhaltiger und cremiger. Der Saint-Félicien wurde damals aus Ziegenrohmlach hergestellt und stammt aus dem Dorf Saint-Félicien (Region Ardèche). Heute wird er aus roher oder auch aus pasteurisierter Kuhmilch produziert. Dieser Käse hat eine natürliche elfenbeinfarbige, leicht faltige und weich Rinde. Der Saint Félicien ist cremig, leicht gesalzen und mit einem leichten Nussgeschmack. Ein junger Käse, mindestens 10 Tage gereift, ist mild, frisch und milchig. Ausgereifte Käse gewinnen an Geschmack, sind sehr deftig mit delikatem Aroma. Sein Teig kann dann auch flüssig werden. Wir bieten ihn in einer Tonschale an. Diese dient dem besseren Halt des Käses und einer optimalen Platzierung in der Theke.



Geschichte...

Er wurde ursprünglich aus Ziegenmilch hergestellt. Das Rezept aus Kuhmilch wäre im 20. Jahrhundert erfunden worden. Man erzählt auch von einem Milchhändler aus Lyon. Er hätte die gute Idee gehabt, seine unverkauften Liter Milch mit Creme zu mischen, und der Platz St Félicien auf dem sich seine Verkaufsbude befand, gab dem Käse seinen Namen.



27%



Weichkäse mit natürlicher Rinde



Jung



150 gr



Côtes du Ventoux Beaujolais



Rhône - Alpes