

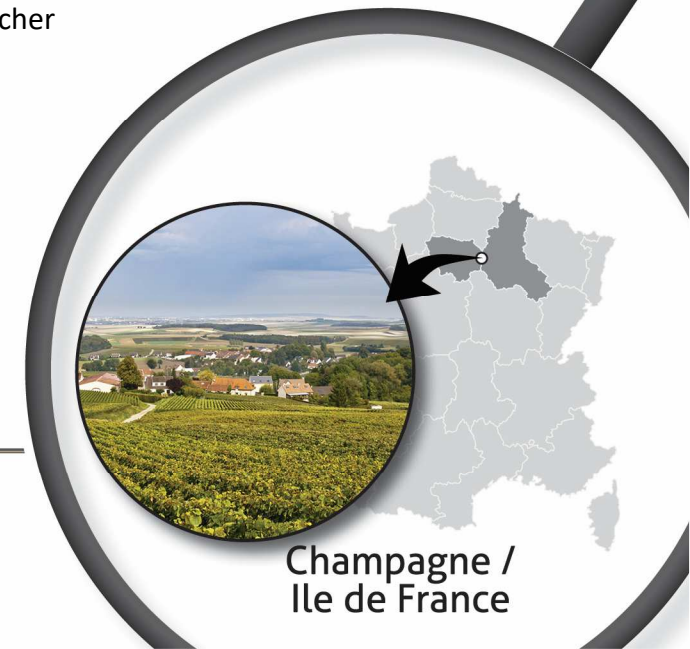
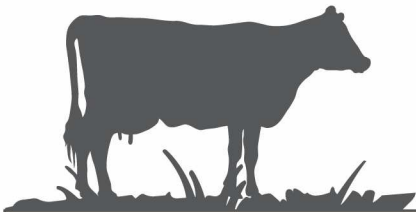


Herstellung

Zwischen Champagne und Burgund, wird dieser Weichkäse aus pasteurisiertermilch von Hand hergestellt. Der Fleuricrème ist ein Doppelrahmkäse mit einem feinen und cremigen Teig. Etwa vier Liter Milch werden für die Herstellung eines Fleuricrème 200g benötigt. Während seiner Reifezeit von 21 Tagen, wird der Fleuricrème alle 2 bis 3 Tage mit einer Salzlake gewaschen. Es ist genau dieses Waschen welches die Entwicklung seiner rot orangenen Farbe begünstigt. Frisch, ist er aussen rötlich und innen weiss gelblich im Teig. Während seiner Reifung bildet sich ein weisser Edelschimmel.

Geschichte...

Erstmals wurde der Käse in der Hälfte des 17. Jahrhunderts erwähnt. Dennoch geht man davon aus, dass er viel älter ist. Schon im 12. Jahrhundert berichtete man über den Epoisses und den Ami du Chambertin, Käse mit burgundischer Tradition, die den Zisterzienser-Mönchen als Zahlungsmittel dienten. Erst im 19. Jahrhundert erfährt der Fleuricrème seinen heutigen Erfolg.



Champagne /
Ile de France