

Herstellung

Der «Camembert au Bleu » ist vor allem ein kleiner Camembert. Nach kaum 10 Tagen verändert sich der Käse und kann bearbeitet werden : er wird halbiert und dann mit einer geheimen geschmackvollen Mischung gefüllt.

Der Camembert au Bleu d'Auvergne ist die erfolgreiche Verbindung von zwei grossen französischen Spezialitäten in einem einzigen Produkt und findet Platz auf jeder Käseplatte.



Geschichte...

Nach zahlreichen Versuchen fanden wir endlich das so leckere Rezept von dem «Camembert au Bleu d'Auvergne»: ein kleiner Camembert mit einem so kräftigen Geschmack.



Weichkäse mit weisser Schimmelrinde



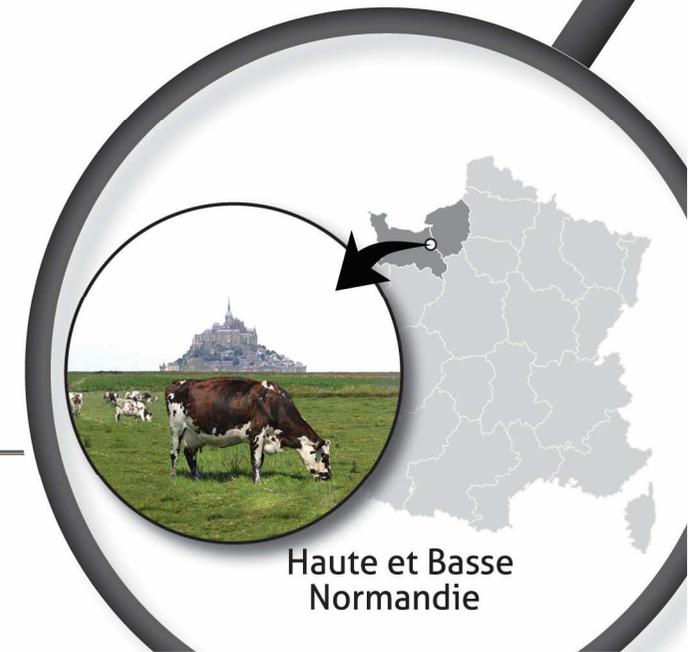
Jung



160g



Moulin-à-vents Sancerre rouge



Haute et Basse Normandie