



Livarot mit Calvados 250g

Fromagerie Graindorge
Normandie, F

Der Livarot ist nach dem gleichnamigen Dorf in der Normandie benannt. Er wird mit Riedgras oder Papierstreifen umwickelt. Beim Kauf sollte der Käse sehr reif und der Teig weich sein. Er hat einen sehr intensiven, etwas an Dörrfleisch erinnernden Geschmack und der Teig liegt schwer auf der Zunge. Doch im Mund löst sich der Teig fast von selbst auf. Die Reifung dauert ein bis zwei Monate in denen er regelmässig gewaschen und gewendet wird. Dieses kleinere Exemplar eines Livarot wird mit Calvados affiniert.

Daten

Artikelnummer: **7422**

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:
pasteurisiert

Festigkeit: **weich**

Reifezeit: **4 Wochen**

Gewicht: **250g**

Fett i. Tr.: **45%**

Äusseres:

Rotschmierrinde

Laktosefrei: **Nein**

Verkaufs-Einheiten:
Einheit

Lab: **tierisch**