



Bénédicte Fieux, Einkauf Feinkost, empfiehlt Ihnen diese Woche ein köstliches Sortiment mit 7 perfekt veredelten Käsen vom belgischen Affineur Van Tricht. Seit 1978 **affiniert Van Tricht die besten Käse aus aller Welt**. Dabei wählt er **nur die besten Produkte ihrer Art** für die Affinage aus. Diese verwandelt er dann mit all seiner Erfahrung zu einem wahrhaft **exquisiten Endprodukt**.



Das exklusive RUNGIS-Käsesortiment vom Premium-Affineur „Van Tricht“



Von uns für Sie zusammengestellt: 7 außerordentliche, belgische Schafs-, Ziegen- und Kuhmilchkäse - zur Perfektion gereift und veredelt durch Van Tricht in Antwerpen!

Herve 200 g RMK (RMK = Rohmilchkäse)

Mit Rotschmiere behandelt. Sehr intensiv, pikant und würzig, sowohl im Geschmack als auch im Geruch. Ideal pur zum Bier oder auch zum Abschluss eines Menüs. Aus Lüttich.

Kato 150 g, der „K“ Ziegenkäse mit Asche

Wie ein französischer Cathare, handgeschöpft, geascht auf der oberen Seite. Sehr cremig, wobei die Cremigkeit mit der Reifung noch zunimmt.

Cyriel 200 g RMK Ziege

Rinde mit Weißschimmel, weißes Inneres mit cremigen Schichten. In der Mitte eine feine Schicht Asche, wie beim Morbier. Aus Limburg.

Blankaart 230 g RMK

Weichkäse aus Westflandern. Hergestellt wie ein Burgunder Chaource. Produziert in Flandern mit der Milch des eigenen Bauernhofs.

Grevenbroeker Blauschimmelkäse 300 g RMK

Aus Limburg. Rein handwerklich hergestellter Rohmilchkäse in einzigartiger marmorierter Struktur. Die blauen Äderchen entstehen nicht durch Pikieren, sondern durch exakte Stapelung des Bruchs. Mind. 10 Wochen gereift und bei guten Lagerbedingungen lange haltbar. Sein Geschmack wird im Laufe der Reifung immer intensiver.

Pierre et Potre 300 g Schafsmilch RMK

Halbweichkäse gewaschen mit Dinkelbier. Aus Namur.

Old Groendal 300 g

Handwerklich hergestellter, sehr lange gereifter Käse aus pasteurisierter Kuhmilch. Aus dem westlichen Flandern. 18 Monate bei Van Tricht affiniert. Feste, aber immer noch leicht cremige Konsistenz mit feinen Auskristallisierungen. Im Geschmack voll und intensiv, mit angenehmen Karamellnoten.



Unsere Empfehlung für Sie:

7 Sorten-Käsesortiment, affiniert, Van Tricht, Belgien

Art.Nr.: G30553

Einheit: 7 Sorten - 1,7 kg

Preis: € 49,95/ ST

Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf

Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden.

Tel. +49 (0)2225/883-0 / info@rungsipress.com