



Kaltbach Le Crémeux

Kaltbach Le Crémeux est un fromage qui est goûteux et crémeux. Il sera très apprécié par les jeunes amateurs de fromages.

Kaltbach Le Crémeux est affiné dans la grotte Kaltbach. Le climat qui règne dans cette grotte en grès est idéal pour l'affinage du fromage.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Suisse
Région	N/A
Détails	N/A
Producteur	Emmi
M.G.	34%
Affinage minimum	120 jour(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	Enrichi de crème
Aspect	Croûte brun-noir naturelle. Pâte de couleur jaune fondante et onctueuse.
Goût	Corsé et harmonieux.

ANECDOTE

Kaltbach est le nom des grottes dans lesquelles le fromage est affiné.

ACCORDS

Vin blanc



Vin léger

PRODUITS SIMILAIRES