

Beurre de Bresse



Die Sahne „Crème de Bresse“ und die Butter „Beurre de Bresse“ verdanken ihre Bekanntheit der gleichnamigen Naturregion „Bresse“. Diese Bocagelandschaft zeichnet sich insbesondere durch die Vielfalt ihrer Flora und den traditionellen Maisanbau aus. Die Nahrung der Bresse-Kühe besteht aus einer ausgewogenen Kombination aus Gras (mit mindestens 150 Weidetagen im Jahr) und dem in Bresse angebauten Mais und Getreide. Das Ergebnis ist eine fettreiche Milch, die der Crème sowie der Beurre de Bresse ihren besonderen Charakter verleiht. Die nach alter Tradition gefertigte g.U.-Beurre de Bresse hat eine geschmeidige, zartschmelzende Textur im Mund, wo sie Aromen von Kräutern und Blumen mit leichten Noten von Trockenfrüchten entfaltet. Für ihre gelbe Farbe, die an die Schlüsselblumen unserer Kindheit erinnert, ist die Wiesenflora verantwortlich!



Käse richtig schneiden

Vergessen Sie nicht, die Beurre de Bresse einige Augenblicke vor dem Verzehr, z.B. ganz einfach auf einer Scheibe frischen Brotes, oder vor dem Verfeinern Ihrer Gerichte aus dem Kühlschrank zu nehmen. Köche sprechen der Bresse-Butter unbestreitbare Qualitäten zu, insbesondere ihre Kochfestigkeit, die sie zu einer beliebten Zutat in typischen Gerichten der lokalen Gastronomie aber auch für Backwaren macht.



BUTTER
AUS
KUHMITCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
2014

ECKDATEN

73

Milchproduzenten

2

Herstellungsbetriebe

517

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.aoc-creme-beurre-bresse.fr



Aussehen

Für ihre gelbe Farbe, die an die Schlüsselblumen unserer Kindheit erinnert, ist die Wiesenflora verantwortlich!

Ihre Farbe variiert je nach Jahreszeit, wobei die Butter im Winter heller und im Frühling und Herbst farblich intensiver ist.

Textur

Durch ihre weiche und luftige Textur ist sie besonders streichfähig. Sie zergeht im Mund und bleibt beim Backen stabil.

Geruch

Ihr charakteristischer Geruch zeichnet sich durch „Milch-Noten“ sowie „blumige“ oder auch leicht „süßliche“ Aromen aus.

Geschmack

Sie entfaltet eine unvergleichliche Geschmacksvielfalt mit Noten von Kräutern, Blumen und Trockenfrüchten, wie z.B. Hasel- und Walnuss.