

Beaufort

Frankrijk - Rhone-Alpes

Fruitig, kruidig en nootachtig



De Beaufort Alpage, een speciale kaas die wordt gemaakt van de ongepasteuriseerde koemelk van de koeien die in de lente de bergen ingaan en daar de kruiden en bloemen eten, wat je dan ook weer proeft in deze kaas. De alpage kaas wordt minimaal 1 jaar gerijpt. Er is ook gewone Beaufort, welke ook in de winter wordt geproduceerd. Beaufort d'Été wordt uitsluitend in de zomer gemaakt maar niet hoog in de bergen.

