

Epoisse Guillaume

Frankrijk - Bourgogne

Vol aromatisch



Er is weer een echte boeren rauwemelkse Epoisse, gemaakt door een boer die z'n eigen koeien ook houdt en melkt, een voorwaarde voor een goede betrouwbare Epoisse. De kaas wordt gedurende de eerste drie weken van de rijping gewassen met gepekeld water waar Marc de Bourgogne aan is toegevoegd. De smaak is onvergelijkbaar met de gethermiseerde of gepasteuriseerde versies.

