

Langres

Frankrijk, Bourgogne

Aromatisch



De langres is een gewassen korst kaas. De korst is kleverig glanzend met een uitgesproken smaak en geur. De bovenkant van de kaas is enigszins hol, aangezien de kaas niet wordt gekeerd tijdens de rijping. Dit is de "fontaine". Hier wordt tijdens de rijping Marc de Bourgogne of Champagne op gegoten, waardoor de drank in het zuivel trekt. Dit geeft de echte smaaksensatie. Het zuivel is zeer romig. De smaak is intens. De Langres heeft een AOP erkenning (Appellation d'Origine Protege). Dit betekent dat deze kaas alleen gemaakt mag worden van melk uit de departementen Cote d'Or, Haute-Marne en de Vogezes. De Langres is vernoemd naar deze stad ten noorden van

