

Saint Félicien

Es war einmal ein Käser aus Lyon, der klugerweise die Reste am Boden der Milchkannen und Sahnetöpfe verwertete, die am Ende des Tages noch nicht verkauft waren. Nach einigen Versuchen wurde ein cremiger Käse geschaffen. Da sein Geschäft auf den Platz Saint Félicien hinging, war es nur natürlich, dass man ihm den Namen seines Entstehungsortes gab.

Terroir : Isère, Vivarais (Rhone Alpes)

Milch : Kuhmilch

Käsesorte : Weichkäse

Käserinde : Weißschimmel

Produktion : Molkerei

Charakteristische Eigenschaften

Ähnlich dem Saint Marcellin unterscheidet er sich trotz allem durch sein größeres Maß und seine noch cremigere Textur. Sein salziger Geschmack kann sich verstärken, bleibt aber angenehm.

