

Käse aus Frankreich

Eine Tour de Fromage für den Gourmet

Käse! Ein Zauberwort! Düfte aus aller Welt steigen in die Nase, streng und lieblich, symbolisieren das Leben, das angeblich Gott in Frankreich führt. Eine gastronomische Rundreise zu den großen Käsen Frankreichs bietet dieses Buch, eingebettet in eine große und attraktive Käsespanschachtel (mit Käsemesser).

Eine Reise von den Pyrenäen durch die Provence, über Korsika, die Auvergne, das Tal der Loire, die Bretagne und Normandie bis zur Île de France, ins Elsass, nach Burgund und ins Lyonnais sowie in die Franche-Comté.

Der informative und sachkundige Text erklärt mit verführerischen Bildern die **170 (!) wichtigsten Käsesorten Frankreichs**, ihre Herstellungstechniken, Reifungs- und Veredelungsmethoden sowie Hinweise zum Ursprung, zur Präsentation und zur Degustation. **Mit 130 Rezepten.**

Autoren:

BERNARD MURE-RAVAUD gilt nicht nur als bester Käsemeister Frankreichs, sondern wurde 2007 mit dem internationalen Caseus Award als bester Käsemeister der Welt ausgezeichnet.

JEAN SERROY ist emeritierter Professor der Literatur und Theaterwissenschaft. Als Liebhaber von allem Kulinarischen hat er sich zwischenzeitlich auf Restaurantkritiken spezialisiert. Seine besondere Liebe gehört französischem Käse.

bib. Daten:

Edition Styria

ISBN: 978-3-99011-020-1

Format: 21,0 x 27,0 cm

Seiten: 192

Einband: Hardcover mit SU

Abbildungen: durchg. Farbe

Preis: € 39.95