Beaumont

Der Beaumont wird das ganze Jahr über in den Bezirken Vivisbach und Glane hergestellt, genauer in Le Crêt (Gemeinde Verrerie). Der Weichkäse besteht aus roher Kuhmilch (nicht pasteurisiert) und nicht entrahmter Molke. Der Käse reift während vier bis sechs Wochen im Keller. Der Beaumont hat einen milden, leicht säuerlichen Geschmack und eignet sich sowohl als Apéro – zum Beispiel mit einem Stück Brot und einem Glas Wein – als auch als Dessert.

Produzenten