

Manguyon



Der Manguyon ist ein Halbhartkäse. Seine Rinde ist orange-rötlich, sein Teig hellgelb bis weiss. Er besteht aus Roh- und Vollmilch von Kühen und wird hauptsächlich in Montbovon im Greyerzerland hergestellt. Seinen ausgesprochen würzigen Geschmack – der Rohmilch sei Dank – wird durch angenehme Unterholz-Noten abgerundet.

Produzenten