



DK Verlag (Hrsg.), [Tristan Sicard](#)

## Der Käse-Atlas

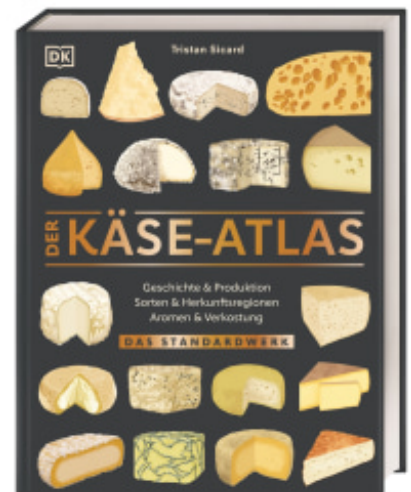
**Das Standardwerk. Geschichte & Produktion, Sorten & Herkunftsregionen, Aromen & Verkostung. Über 400 Käsesorten aus 25 Ländern**

### Alles über Käsesorten und -verkostung

- Endlich wieder erhältlich: **Das umfassende Standardwerk zum Thema Käse**
- **Mehr als 400 Käsesorten aus über 25 Ländern im Porträt:** Von Brie bis Gouda, von Allgäuer Bergkäse bis Cheddar, von Feta bis Pecorino
- **Praxistipps für die eigene Käseverkostung:** Die perfekte Käseplatte, Lagerung und vieles mehr
- **Detailliert und anschaulich** dank Profiwissen vom französischen Fromager Tristan Sicard

### So ein Käse!

Rund 25 kg Käse isst jede\*r Deutsche im Durchschnitt. Kaum ein anderes Lebensmittel ist so vielseitig: Zwischen pikantem Blauschimmelkäse, cremigem Frischkäse, salzig-brüchigem Parmesan oder kräftigem Ziegenkäse tun sich würzige Aromenwelten auf - von Frankreich über die Schweiz bis nach Kanada und Neuseeland. Wie wird Käse hergestellt? Wie entstehen charakteristische Geschmäcker und Konsistenzen? Welcher Wein passt zu welchem Käse? Und wie sieht die perfekte Käseplatte aus? Anschaulich illustriert und vollgepackt mit Praxistipps, liefert dieses Buch Details zu Geschichte und Produktion, zu verschiedenen Milchsorten und milchgebenden Tieren, zu Herkunft und Käseverkostung.



**Das perfekte Geschenk für alle Käse-Gourmets und der ideale Begleiter für die nächste Verkostung!**

DK Verlag (Hrsg.), [Tristan Sicard](#)

### Der Käse-Atlas

**Das Standardwerk. Geschichte & Produktion, Sorten & Herkunftsregionen, Aromen & Verkostung. Über 400 Käsesorten aus 25 Ländern**

ISBN 978-3-8310-4976-9

272 Seiten, 194 x 248 mm

Mit farbigen Illustrationen und Karten

€ 24,95 (D) / € 25,70 (A)

Erscheint am 29.07.2024