

November

APFEL

CHICORÉE

FELDSALAT

GRÜNKOHL

KÜRBIS

LAUCH

MARONEN

MEERRETTICH

PASTINAKE

PETERSILIENWURZEL

QUITTE

ROSENKOHL

ROTE BETE

ROTKOHL

SCHWARZWURZEL

SELLERIE

SPINAT

WEISSKOHL

WIRSING



PEYRIGOUX SAMTIG-WEISS WIE NOVEMBER-NEBEL

Durch die Kranzform des Laibs reift Peyrigoux (sprich: Pärigu) besonders gleichmäßig von außen nach innen. Kenner lieben die doppelte Konsistenz, wenn der Weichkäse unter der Edelschimmelrinde schon cremig-fließend und delikat-würzig geworden ist, aber in der Mitte noch ein frischkäseartiges „Herz“ aufweist. Damit harmoniert Peyrigoux nicht nur mit der Süße von reifen Äpfeln oder Quitten, sondern rundet auch unseren saisonalen Gemüse-Geheimtipp wunderbar ab: Fein geriebenen, scharf-frischen Meerrettich. Besonders lecker dazu sind Räucherlachs, Roastbeef oder Kartoffelpuffer!

OPTIMALE BEGLEITER:

ÄPFEL, FEIGEN, **MEERRETTICH**, QUITTEN

