Jay & Joy

Bio-vegane Käsealternativen

Käse ohne Kuh? Köstlich.

Jay & Joy ist die erste rein pflanzliche Käsemanufaktur Frankreichs, gegründet mit dem Ziel, Käsegenuss neu zu denken. Statt tiereischer Milch kommen hier Mandeln, Cashewkerne und fermentierte Pflanzenmilch zum Einsatz. Und das alles in Bio-Qualität und frei von Laktose und Gluten. Die Produkte reifen in der eigenen Werkstatt in La Croix-Saint-Ouen nordwestlich von Paris, nach traditionellen Käsetechniken. Ob cremiger „Camembert“ oder intensiver Blauschimmel-Käse – Jay & Joy beweist, dass veganer Käse nicht bloß Ersatz ist, sondern eigenständig glänzen kann.

Käsegenuss für alle

Mit ihren Kreationen schreibt Jay & Joy Käsegeschichte neu: Sorten wie der vegane Blauschimmel „Jeanne“ oder die cremige Variante „Albert“ sind das Ergebnis sorgfältiger Fermentation und traditioneller Käsetechniken – ganz ohne tierische Milch. Dabei achtet die Manufaktur auf nachhaltige Zutaten und Bio-Qualität. So entstehen pflanzliche Spezialitäten, die nicht nur vegane Menschen mit ihrem Geschmack überzeugen. Die Möglichkeiten für den Genuss mit gutem Gewissen sind vielfältig: ob pur auf der Käseplatte oder in der warmen Küche. Wer Inspiration sucht, kann sich die Rezepte auf jay-joy.com ansehen.