

SOUMAINTRAIN



250g



Nom	Soumaintrain
Indication géographique	Le Soumaintrain est en démarche d'I.G.P.
Histoire	Premières traces du fromage en 1631 dans le village de Soumaintrain (Yonne)
Type de fromage	Fromage à pâte molle et croûte lavée (saumure) Lait de vache entier pasteurisé
Aspect visuel	Croûte légèrement plissée de couleur beige clair Coeur crayeux tirant sur le blanc
Odeur	Nez délicat, odeur lactique
Texture	Texture fondante
Goûts	Goût équilibré par beaucoup de douceur en bouche Une pointe d'acidité (lactique) Légère amertume 'noble' ne laissant pas d'arrière gout désagréable
Arômes	Arôme 'animal' intense et persistant Arômes végétaux plus ou moins intenses en fonction de la saison Les arômes sont persistants en bouche
Vin-fromage	Vin blanc (Chablis), Vin rouge (Pinot noir : Irancy, Beaune)



*Tarte aux légumes
et crème de Soumaintrain*