

BRILLAT-SAVARIN AFFINÉ



200g



500g

Nom	Brillat Savarin 'affiné'
Indication géographique	Le Brillat-Savarin est en démarche d'I.G.P.
Histoire	Créé au 20ème siècle par le célèbre maître-affineur parisien M. Androuet If fut appelé ainsi en l'honneur de Jean Anthelme Brillat Savarin, le premier gastronome du monde
Type de fromage	Fromage triple-crème à pâte molle et croûte fleurie Lait et crème de vache pasteurisés
Aspect visuel	Croûte très fine de couleur blanche tirant vers le jaune Pâte uniforme de couleur ivoire
Odeur	Odeurs de champignon et de crème fraîche
Texture	Texture légère, fondante et crémeuse
Goûts	Saveur légèrement acide (goût lactique) et salée
Arômes	Arômes délicats de crème et de beurre
Vin-fromage	Vins blancs (<i>Meursault, Chablis grand Cru</i>) – Vin rouge (<i>Epineuil</i>)



Bar et sa sauce au Brillat Savarin