

Brillat Savarin



200g



500g

Nom	Brillat Savarin 'frais'
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. Il 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 Lait et crème de vache pasteurisés
Aspect visuel	Absence de croûte Pâte uniforme de couleur blanche
Odeur	Odeurs lactiques (lait, crème fraîche)
Texture	Texture fraîche et crémeuse
Goûts	Goût légèrement acide (goût lactique) et salée
Arômes	Arômes délicats de crème fraîche
Vin-fromage	Vins blancs (<i>Chablis, Crémant de Bourgogne</i>)



Tomates et Brillat Savarin