



2 kg

Nom	Délice de Bourgogne +/-2 Kg
Histoire	Création originale de Jean Lincet en 1975
Type de fromage	Fromage triple-crème à pâte molle et croûte fleurie Lait et crème de vache pasteurisés
Aspect visuel	Croûte duveteuse d'un blanc immaculé Pâte uniforme de couleur ivoire
Odeur	Odeur de champignon
Texture	Texture unique due à la recette secrète et au savoir-faire des Lincet Texture crémeuse, fondante et délicate
Goûts / Arômes	Goûts fins et délicats de crème et de beurre
Vin-fromage	Vins blancs (<i>Champagne, Chablis grand Cru</i>) – Vins rouges (<i>Vosne-Romanée</i>)



Salade au Délice de Bourgogne