Brillat-Savarin IGP

Herkunftsland	Frankreich
Region	Burgund
Marke	Fromagerie Lincet
Produktart	Weichkäse
Gütesiegel	IGP – Indication Géographique Protegée
Gewicht	500g
Tierart	Kuh
Milchbehandlung	pasteurisiert
Reifezeit	mind. 8 Tage
Artikelnummer	20379

Aussprache

Brija Sawaräh

Der Brillat-Savarin ist ein Weichkäse aus frischer Kuhmilch. Er stammt aus der Bourgogne. Auf seiner weißen, flaumigen und mild duftenden Oberfläche ist der Gitterabdruck der Käsematten zu sehen. Sein elfenbeinfarbener Teig ist cremig, sahnig und glatt.
Er schmeckt frisch, rahmig und angenehm mild.

Marken- & Gütesiegel

© 2018 DICKE FOOD MAKES FUN GmbH