



Brillat-Savarin IGP	
<b>Herkunftsland</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Burgund
<b>Marke</b>	Fromagerie Lincet
<b>Produktart</b>	Weichkäse
<b>Gütesiegel</b>	IGP - Indication Géographique Protégée
<b>Gewicht</b>	500g
<b>Tierart</b>	Kuh
<b>Milchbehandlung</b>	pasteurisiert
<b>Reifezeit</b>	mind. 8 Tage
<b>Artikelnummer</b>	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

