



Brillat Savarin sous Cloche 500g

Fromagerie Delin

Bourgogne, F

Die Milch für den Brillat Savarin wird stark mit Rahm angereichert. Dieser Käse ist also eine cremige Angelegenheit! Er kommt nach einer kurzen Reifezeit von ca. 3 - 4 Wochen in den Handel und schmeckt erfrischend säuerlich. Der hübsche flaumig-luftige Weisschimmel auf seiner Oberfläche erinnert an eine frische Schneedecke. Besonders passend ist er zum Frühstück, wo er glatt den Butter ersetzen kann. Benannt ist er nach dem französischen Schriftsteller und kulinarischen Experten des 18. Jahrhunderts, Brillat Savarin.

Daten

Artikelnummer: **7030**

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:
pasteurisiert

Festigkeit: **weich**

Reifezeit: **3-4 Wochen**

Gewicht: **500g**

Fett i. Tr.: **72%**

Äusseres: **weisser
Schimmelrasen**

Laktosefrei: **Nein**

Verkaufs-Einheiten:
Einheit, einzelne Stück

Lab: **tierisch**