



Brillat de Bourgogne

Le Brillat de Bourgogne est un Brillat-Savarin sélectionné pour nous par un maître affineur à un certain stade d'affinage.

Lors de la fabrication du Brillat de Bourgogne, de la crème est ajoutée au lait afin de donner plus de richesse au fromage. Nous exigeons de notre producteur un fromage extrêmement frais et bien égoutté afin qu'il puisse bien voyager par bateau et arriver avec un affinage optimum. En effet, la croûte de ce fromage va se développer tranquillement durant les trois semaines de son transport.

C'est Henry Androuët, un renommé fromager-marchand de Normandie, qui a baptisé ce fromage Brillat-Savarin en hommage à Jean-Anthelme Brillat-Savarin dans les années trente. Brillat-Savarin est reconnu pour avoir écrit le célèbre ouvrage Physiologie du goût.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	France
Région	Bourgogne
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	32%
Affinage minimum	3 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte fleurie
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	Enrichi de crème

Aspect

Petite meule de 500 g d'environ 13 cm de diamètre et 5 cm d'épaisseur. Croûte duveteuse d'un blanc immaculé, pâte jaune paille clair. Consistance onctueuse, bien souple et n'offrant aucune résistance, mais non coulant. Bouquet de champignons.

Goût

Fine saveur de crème fraîche. Plus il est affiné, plus le goût se rapproche de celui du beurre de culture.

ANECDOTE

Le fromage a été nommé en l'honneur de Jean Anthelme Brillat-Savarin, célèbre gastronome français du 18e siècle.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond

Vin rouge



Fruité et généreux
Beaujolais

Bière



Noire Liqueuse
Amère, Triple, Liqueuse

Autres accords

Champagne, Mousseux, Cidre de glace

PRODUITS SIMILAIRES

- » Nuage de Bourgogne
- » Pierre Robert