



Brunet

Le Brunet est un fromage italien à pâte crémeuse produit avec du lait de chèvre.



CARACTÉRISTIQUES

| | |
|---|------------------------------|
| Pâte | Molle |
| Intensité | Moyen |
| Type de lait | Chèvre |
| Traitement du lait | Pasteurisé |
| Pays | Italie |
| Région | Piémont |
| Détails | N/A |
| Producteur | Caseificio dell'Alta Langa |
| M.G. | N/A% |
| Affinage minimum | 3 semaine(s) |
| Famille | Pâte molle à croûte fleurie |
| Mode de fabrication | Artisanal |
| Particularités | Importation privée par avion |
| Aspect | |
| Petite meule ronde d'environ 300 g. Croûte blanche très mince et un peu fripée. Pâte blanche, lisse et crémeuse sans être coulante. | |
| Goût | |
| Arômes caprins et de noisette. Légère acidité, note de paille et de champignons. | |

ACCORDS

Vin blanc



Fruité et vif
Chardonnay

Vin rouge



Fruité et généreux
Chianti Classico

Bière



Blanche Acidulée
Blanche

PRODUITS SIMILAIRES

» Mothais sur feuille