



Cambozola

Le Cambozola est un mariage parfait entre le savoureux goût d'un bleu et la pâte crémeuse d'un camembert.

Le Cambozola est produit selon le procédé des fromages à pâte molle et à croûte fleurie, mais avec l'introduction de pénicillium pour favoriser l'apparition des veines. Il est à mi-chemin entre un camembert et un bleu.

C'est en 1980 que les maîtres fromagers de la Fromagerie Champignon créèrent le Cambozola. Ils voulaient agencer un bleu doux avec la texture fine et crémeuse d'un camembert. En 1998, Paul Bocuse a décerné 3 étoiles au Cambozola.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Bleu
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Allemagne
Région	Bavière
Détails	N/A
Producteur	Fromagerie Champignon
M.G.	41%
Affinage minimum	1 mois
Famille	Pâte persillée
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A
Aspect	Forme cylindrique. Croûte duveteuse. Pâte blanche et onctueuse avec veinures.
Goût	Marqué. Arôme de crème avec un léger caractère de bleu.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Pinot d'Alsace

Vin rouge



Fruité et généreux
Côtes de Bourg, Crozes-Hermitage

Bière



Blanche Épicée
Abbaye blanche, Triple

PRODUITS SIMILAIRES

- » Bleubry
- » Bleu de Bresse
- » Bleu Castello