



Saint-Félicien (Le)

Proche cousin du Saint-Marcellin, le Saint-Félicien se présente sous forme de disque d'une dizaine de centimètres. Il est enrichi de crème pasteurisé. Il est généralement fabriqué dans les départements de l'Isère, du Drôme et de l'Ardèche.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Moyen
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Thermisé
Pays	France
Région	Auvergne-Rhône-Alpes
Détails	Département du Drôme
Producteur	N/A
M.G.	24%%
Affinage minimum	10 minimum jour(s)
Famille	Pâte molle à croûte fleurie
Mode de fabrication	Laitier
Particularités	Enrichi de crème
Aspect	N/A
Goût	Saveurs de crème, de noisettes, et animales.

ANECDOTE

Il tient son nom de la commune ardéchoise de Saint-Félicien, son lieu d'origine.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond

Vin rouge



Fruité et généreux

Bière



Ambrée Douce

PRODUITS SIMILAIRES

» Pont Blanc (Le)