



Fondant aux noix

Le Fondant aux noix est une succession de fromage et de noix.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Fondue
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	France
Région	Rhône-Alpes
Détails	N/A
Producteur	Rambol
M.G.	28%
Affinage minimum	N/A
Famille	Fromage fondu
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A

Aspect

Superposition de couches de fromage fondu. Il y a 3 couches de fromage fondu blanc avec des morceaux de noix de Grenoble concassées et 2 couches de fromage fondu avec des morceaux de noix de Grenoble broyées. Ces 2 dernières couches sont grises et contiennent aussi des morceaux de noix concassées.

Goût

Doux. Arôme lactique et parfumé aux noix de Grenoble.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond
Aligoté, Sancerre

Vin rouge



Fruité et généreux
Saumur, Beaujolais, Beaujolais nouveau

Bière



Brune Ronde

Autres accords

Sherry doux

PRODUITS SIMILAIRES