La fromagerie HAMEL
LE PLAISIR PARTAGÉ

Fromager d'Affinois

L'ultrafiltration du lait du Fromager d'Affinois permet d'obtenir une texture se rapprochant de celle d'un fromage triple crème.

CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	France
Région	Rhône-Alpes
Détails	N/A
Producteur	Fromagerie Guilloteau
M.G.	30%
Affinage minimum	2 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte fleurie
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A

Aspect
Meule ronde d'environ 2 kg. Croûte blanche et épaisse. Pâte blanche, compacte, lisse et très crémeuse.

Goût
Doux et arômes lactiques.

ACCORDS

Vin blanc

Fruité et vif
Sancerre, Crozes-Hermitage

Vin rouge

Fruité et généreux
Saumur

Bière

Fruitée Douce
Ale aux fruits

PRODUITS SIMILAIRES

» Brebiou

» Fromager d'Affinois de brebis

» Dauphin