La fromagerie HAMEL
LE PLAISIR PARTAGÉ

Non Disponible

Pavé du Richelieu

Le Pavé du Richelieu est un fromage au lait pasteurisé du Poitou-Charentes.

CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Doux
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	France
Région	Poitou-Charentes
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	23%
Affinage minimum	3 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte naturelle
Mode de fabrication	Fermier et artisanal
Particularités	Importation privée par avion

Aspect
Forme carré. Mince croûte blanche avec moisissures bleutées. Pâte compacte.

Goût
Arôme de noisettes, peu salé.

ANECDOTE

Le fromage tient son nom du fait qu'il était produit dans l'ancien comté de Richelieu.

ACCORDS

Vin blanc

Fruité et vif
Côtes de Beaune, Riesling

Vin rouge

Fruité et généreux
Marsannay, Saint-Émilion

Bière

Blanche Acidulée
Blanche

PRODUITS SIMILAIRES

» Mothais sur feuille