



Kaltbach Le Chèvre

C'est un fromage de chèvre étonnant de par sa texture ferme et son goût caramélisé et salé à la fois.

Le fromage est produit en Hollande et il est affiné dans des grottes de grès en Suisse.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Ferme
Intensité	Moyen
Type de lait	Chèvre
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Plusieurs Pays
Région	N/A
Détails	Produit au Pays-Bas, affiné en Suisse
Producteur	Emmi
M.G.	35%
Affinage minimum	120 jour(s)
Famille	Pâte pressée non cuite
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	Sans lactose
Aspect	Meule noire avec une croûte un peu rustique. Pâte blanche.
Goût	Crémeux et fruité. Goût délicat de noisettes.

ANECDOTE

Kaltbach est le nom des grottes dans lesquelles le fromage est affiné.

ACCORDS

Bière



Rousse Amère

PRODUITS SIMILAIRES