



## 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

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