



## Brebiou

**Le Brebiou est un fromage avec une pâte fondante, une croûte veloutée et des arômes délicats.**

Le lait servant à la fabrication du Brebiou provient de brebis béarnaises à tête claire.

Le Brebiou est fabriqué par une importante laiterie des Pyrénées dont l'histoire remonte à 1920.



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Pâte</b>	Molle
<b>Intensité</b>	Doux
<b>Type de lait</b>	Brebis
<b>Traitement du lait</b>	Pasteurisé
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Aquitaine
<b>Détails</b>	Département Pyrénées-Atlantiques
<b>Producteur</b>	Bongrain SA
<b>M.G.</b>	26%
<b>Affinage minimum</b>	3 semaine(s)
<b>Famille</b>	Pâte molle à croûte naturelle
<b>Mode de fabrication</b>	Industriel
<b>Particularités</b>	N/A
<b>Aspect</b>	Forme cylindrique. Croûte blanche avec de légères stries jaunes. Pâte blanche souple et tendre.
<b>Goût</b>	Doux. Arômes délicats de lait de brebis et de foin frais.

### ACCORDS

#### Vin blanc



**Fruité et vif**  
Sancerre, Crozes-Hermitage

#### Vin rouge



**Fruité et généreux**  
Côtes de Bourg, St-Chinian

#### Bière



**Blanche Douce**  
Cream Ale

### PRODUITS SIMILAIRES

- » Brebille
- » Pérail