



Brie aux truffes

Contenant des truffes, des « diamants noirs » comestibles, ce brie se démarque des autres.

Le brie est affiné durant quelques semaines afin de laisser le champignon se développer sur sa croûte. Par la suite, les meules sont coupées en deux à l'horizontale et elles sont garnies de pâte de Brillat aux truffes. La pâte de Brillat aux truffes est composée de Brillat-Savarin frais, de truffes noires et d'huile de truffes.

Notre fournisseur de Brie aux truffes propose d'autres types de bries aromatisés tels que Brie aux prunes, Brie à l'ail, Brie aux fines herbes, etc.



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Molle
Intensité	Doux
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	France
Région	N/A
Détails	Département Meuse
Producteur	Fromagerie Renard Gillard
M.G.	26%
Affinage minimum	6 semaine(s)
Famille	Pâte molle à croûte fleurie
Mode de fabrication	Industriel
Particularités	N/A

Aspect

Meule ronde d'environ 20 cm de diamètre et de 4 à 5 cm d'épaisseur. Elle est traversée d'un bord à l'autre d'une couche de crème de Brillat aux truffes.

Goût

Le brie est doux et beurré alors que la pâte du Brillat aux truffes est plus salée.

ACCORDS

Vin blanc



Aromatique et rond

Viognier, Petit Chablis, Torrontés

Vin rouge



Fruité et généreux

Cabernet, Beaujolais, Barolo

Bière



Blanche Amère

Triple

PRODUITS SIMILAIRES

» Brillat-Savarin aux truffes