

# BRILLAT-SAVARIN



*" Vincitore della golosità tra numerose degustazioni alla cieca!"*



## IDENTITÀ

Latte di : Mucca  
 Trattamento Termico : Pastorizzato  
 Produzione : Artigianale  
 Etichetta : IGP  
 Famiglia : Pasta molle a crosta fiorita  
 Forma : Disco alto/ Peso : 600 g  
 Diametro : 15 cm / Altezza : 7 cm



## SENSORIALE

**Aspetto** : Crosta con una flora bianca più o meno spessa. Pasta bianca e densa dalla grana fine, con uno strato più cremoso all'esterno

**Struttura** : Crosta a volte presente ma morbida, il cuore del formaggio fonde appena si scalda in bocca

**Odore** : Champignon de Paris tagliato fresco sulla crosta, latte fresco, yogurt e burro al centro

**Gusto** : Champignon leggero e poi latte molto fresco, yogurt acidulo

**Accordo Vino** : Rosé (Coteaux d'Aix) - Champagne – Rosso fruttato (Bourgueuil)

**Accordo Birra**: Bianca

## TERROIR

**Dipartimento** : Yonne

**Regione** : Bourgogne-Franche-Comté

**Paese** : Francia

**Provincia** : Auxerrois



## Un po' di storia...

Creato in Normandia su richiesta dei casari tra cui Henri Androuet che lo battezzò in onore del primo scrittore culinario francese Jean-Anthelme Brillat-Savarin (si deve a lui: « Un pasto senza formaggio, è come una bella donna a cui manca un occhio! »). E' il più conosciuto dei formaggi a doppia crema, precisamente un formaggio lattico arricchito di crema, che venivano prodotti in gran quantità all'inizio del 20° secolo. Da ciò la sua generosità in bocca, un aspetto fondente e burroso pur in leggerezza, caratteristica che lo rende un formaggio apprezzato da tutti .

## PRODUZIONE

Il latte maturato viene addizionato di una piccola quantità di caglio per una coagulazione lenta. La cagliata lattica è drenata a lungo su tela prima di essere lisciata con impastatura con una aggiunta di panna e sale. La formatura avviene in stampi. La flora bianca si sviluppa dopo una fase in camera calda.



## STAGIONATURA

**Luogo di Stagionatura :** Caves MonS

**Grado 1 :** 15 giorni / **Grado 3 :** 30-35 giorni

I formaggi sono stagionati in cantine umide per favorire la crescita della lanuggine bianca su un bello strato spesso. La manipolazione è delicata. La stagionatura verrà spinta fino a 7 settimane, con un formaggio più bruno e marcato nel gusto.

## QUALITÀ

**Durata Minima di Conservazione :** 21 giorni

**Temperatura di Conservazione :** tra +4°C e +6°C

**Enterobatteri :** < 100 / g / **Listeria :** Assente / 25 g

**Salmonella :** Assente / 25 g / **Stafilococco a Coagulasi + :** < 100 / g

## PARAMETRI

**Composizione :** Latte - Sale - Caglio - Fermenti Lattici e di maturazione

**Allergeni:** Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

**Coagulante :** Animale / **Energia kCal :** 409 / **Energia KJ:** 1690

**Glucidi (g/100g) :** 2,65 / **di cui Zuccheri (g/100g) :** 0,76 / **Lipidi (g/100g) :** 40 / **di cui Saturi (g/100g) :** 26,3 / **Proteine (g/100g) :** 9,45 / **NaCl (mg/100g) :** 1808

## IMBALLI

**Imballo grande :** 5 pezzi

**Lunghezza (mm) :** 400 / **Larghezza (mm) :** 275 / **Altezza (mm) :** 85

**Imballo piccolo :** 3 pezzi

**Lunghezza (mm) :** 320 / **Larghezza (mm) :** 245 / **Altezza (mm) :** 85