

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