

Brillat Savarin

“Eine Mahlzeit ohne Käse ist wie eine schöne Frau, der ein Auge fehlt”, sagte der berühmte Gastronom und Politiker aus dem Ende des 18. Jh. Jean Anthelme Brillat-Savarin, dem dieser Käse in den 30er Jahren gewidmet wurde.

Terroir : Normandie und Burgund

Milch : Kuhmilch, mit Sahne angereichert

Käsesorte : Weichkäse

Käserinde : Weißschimmel

Produktion : Molkerei



Charakteristische Eigenschaften

Dieser Käse gehört zur Familie der Triple-crème-Käse (dreifach fett), weil die verwendete Milch mit Sahne angereichert wird. Man erhält ein sehr cremiges Produkt mit einem relativ milden Geschmack.

