

# Brillat- Savarin

*Frankrijk - Bourgogne*

*Zilt, fris en romig*



Begin deze eeuw gaf Androuet kaasmakers de opdracht een kaas te ontwikkelen die geschikt zou zijn voor zowel gebruik in de keuken als op het kaasplateau. Na wat experimenteren ontstond een triple creme kaas zowel vers erg lekker als met een witschimmelcultuur. Het werd vernoemd naar een culinair deskundige , Brillat Savarin!

