

Pierre Robert

Frankrijk- Meaux

Romig en fris



Dit is een triple-crème kaas, gemaakt van de room die achterblijft na het maken van de brie de Meaux. Vervolgens wordt de room nog verrijkt met crème fraîche, waardoor het vetgehalte op 75 % in de droge stof komt te liggen. Dat deze kaas zo'n hoog vetgehalte heeft maakt hem tot een allemansvriend maar tevens moeilijk te combineren met volle taninerijke rode wijnen. De naam is van één van de broers Rouzaire, bekende Brie-producent, en van een vriend van hem met wie hij deze kaas gecreëerd heeft.

