

Gratte Paille

Frankrijk, Centre

Fris en Pikant, paddestoelen



Gratter betekent schrapen, paille betekent stro. Deze triple-creme kaas is zo vol en romig dat men hem tot de laatste restjes van het stro afschraapt. Gemaakt van ongepasteuriseerde melk aangemaakt met room. Geaffineerd door de gebroeders Rouzaire. Pas op met de triple-cremes bij volle rode wijnen, adviseer liever een witte sauvignon bijvoorbeeld.

