

Une bière, une recette!


CALVINUS
In birae predestinas

FROMAGES ET CALVINUS: UN MARIAGE À DÉCOUVRIR...



C'est un secret de moins en moins bien gardé: la bière s'accorde avec le fromage aussi bien que le vin.

Dégustez le fromage en premier et votre Calvinus ensuite... puis le contraire pour tester les différences de sensations.

Servez la Calvinus fraîche mais pas glacée pour ne pas tuer les arômes.

Commencez par les fromages peu corsés, puis allez crescendo vers les fromages forts et les Calvinus qui les accompagnent.

Le petit tableau ci-dessous devrait vous aider..

Les accords

Fromages frais
(Brousse, Crémets, Fontainebleau, fromages blancs...)

Croûtes fleuries
(Brie, Camembert, Chaource, Coulommiers, Saint-Marcellin...)

Croûtes lavées
(Boulette d'Avesnes, Epoisses, Langres, Livarot, Maroilles, Munster, Vacherin...)

Pâtes pressées cuites
(Appenzeller, Beaufort, Comté, Emmental, Etivaz, Fricâlin, Gruyère...)

Pâtes pressées non cuites
(Abondance, Cantal, Edam, Laguiole, Mimolette, Raclette, Reblochon, Morbier, Salers, tommes...)

Pâtes persillées
(Bleu d'Auvergne, Roquefort, Fourme d'Ambert...)

Fromages de chèvre (les plus frais)

Fromage de chèvre demi-secs et secs

Calvinus Blanche Bio

Calvinus Blonde Bio
Calvinus Ambrée

Calvinus Ambrée
Calvinus Rousse
Calvinus Noire

Calvinus Blonde Bio

Calvinus Rousse
Calvinus Noire

Calvinus Rousse
Calvinus Noire

Calvinus Blanche Bio

Calvinus Blonde Bio



Bonne dégustation!