

*Une bière, une recette!*



# 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 L'Austère

Calvinus Blonde Bio  
Calvinus Ambrée

Calvinus Ambrée  
Calvinus Rousse  
Calvinus Noire

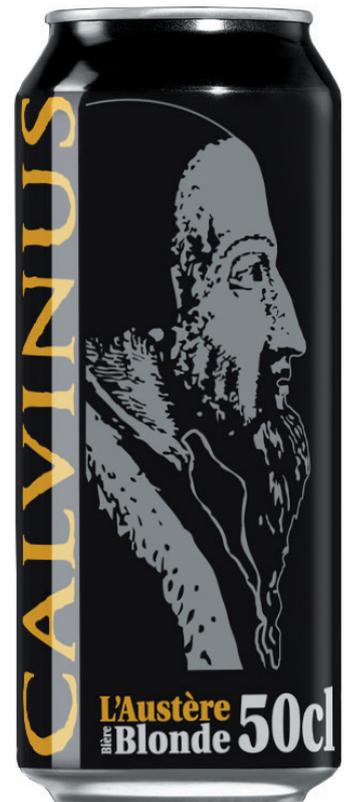
Calvinus Blonde Bio

Calvinus Rousse  
Calvinus Noire

Calvinus Rousse  
Calvinus Noire

Calvinus Blanche Bio  
Calvinus L'Austère

Calvinus Blonde Bio



*Bonne dégustation!*