

# ΓΑΛΛΙΚΑ ΤΥΡΙΑ

ΦΕΒΡΩΝΙΑ ΑΛΛΕΞΙΟΥ

ANNA ΓΚΟΥΜΑ

# Brie Pasteurisé

Μαλακό τυρί που παράγεται στη γαλλική περιοχή Brie από παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, δίνοντας βουτυράτο άρωμα και πλούσια, έντονη γεύση. Η βουτυράτη και κρεμώδης εσωτερική υφή του οφείλεται στη λευκή, ζωντανή, βρώσιμη φλούδα του που διασπά τα λίπη και τις πρωτεΐνες του τυριού. Απολαύστε το σε θερμοκρασία δωματίου –όσο πιο πολύ «τρέξει» τόσο καλύτερα– και συνοδεύστε το με φρούτα, ξηρούς καρπούς, τσάτνειϊ και κράκερ!



# Bûche Chevre animée à crouste fleurie

Γαλλικός κατσικίσιος κορμός φρέσκος με βρώσιμη κρούστα και μοναδική κρεμώδη γεύση. Απολαύστε το σκέτο, σε σαλάτες ή σαν σνακ με φρεσκοψημένο ψωμί, κράκερ, σταφύλια και φρέσκα σύκα.



# Camembert Frenchy

Γαλλικό κίτρινο κρεμώδες τυρί από το χωριό Καμαμπέρ της Νορμανδίας στη Βόρεια Γαλλία. Παράγεται από παστεριωμένο αγελαδινό γάλα και έχει τη χαρακτηριστική «ανθισμένη επιδερμίδα» που όταν κοπεί αναδεικνύει τα αρώματα του τυριού. Τρώγεται σε σκέτο με φρούτα, ξηρούς καρπούς και τσάι, αλλά και ελαφρά ζεσταμένο με κράκερς και συνοδευτικά. Συνδυάστε το ιδανικά με Pinot noir ή ένα Riesling.





# Mimolette vieille 12 mois

Παστεριωμένο αγελαδινό τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην πόλη Lille της Γαλλίας και τις γύρω περιοχές, γνωστό και ως Boule de Lille (μπάλα της Λιλ). Το έντονο πορτοκαλί χρώμα του το οφείλει στο φυτό annatto. Τρώγεται φρέσκο (4 μήνες) αλλά παλαιώνει και εξαιρετικά (24 μήνες), αποκτώντας πιο σκληρή υφή με κρυστάλλους και πιο βουτυρένια γεύση! Είναι γνωστό ως το αγαπημένο τυρί του Γάλλου προέδρου Charles de Gaulle!



# Tomme de chèvre des Pyrénées

Παραδοσιακό τυρί των Βάσκων από ακατέργαστο κατσικίσιο γάλα, 3 μηνών ωρίμανσης. Έχει μαλακή υφή και απόλυτη ισορροπία γεύσεων και αρωμάτων ξύλου και μανιταριών. Το κατσικίσιο τυρί στα καλύτερά του! Συνδυάστε το ιδανικά με λευκό ξηρό κρασί, όπως Sancerre, για να ισορροπήσει τις αλκαλικές του νότες.

