

Receptes de cuina | Estefanía Garcés | Actualitzat el 09/07/2021 a les 10:18

## **MARIDATGE! Cava Segura Viudas Brut Reserva amb formatge camembert i mel**

*Avui us proposem un maridatge perfecte tant per a un aperitiu com per a unes postres. Combinem Segura Viudas, un Cava Brut Reserva, amb un formatge camembert amb mel i avellanes.*



El Camembert és un formatge de pasta tova elaborat amb llet de vaca. Està cobert per una característica escorça rovellada i vellutada produïda pel fong *Penicillium Camemberti*, responsable del seu sabor lleugerament afruitat i amb aromes a bolets i sotabosc.

El Segura Viudas Brut Reserva té marcades aromes a pera fresca que augmenten la sensació afruitada del formatge.

La textura suau i untuosa del Camembert demanda bombolles i acidesa per contrarestar les seves notes làctiques.

El cava, a més, presenta aromes torrades i de brioi, una combinació perfecta amb els sabors del sotabosc del formatge.

Finalment, la lactosa i la mel afegida damunt del formatge aniran perfectes amb el sucre residual del Segura Viudas.

[despiece]

Recepta de formatge camembert amb fruits secs i mel

## **Ingredients**

Formatge Camembert

Mel

Fruits secs

Pa

## **Elaboració**

Tallem lleugerament la superfície del camembert.

Tirem mel per sobre.

Posem al forn 5 minuts a 180 °C.

Acabem amb fruits secs per damunt.

Consumir calent.

[/despiece]