



Accords mets/Porto avec le patrimoine culinaire régional

Un peu d'histoire !

Cette pâtisserie régionale, traditionnellement de toutes les fêtes, mariages, manifestations, foires est reconnaissable à sa forme bombée en demi sphère et à sa croute noire. Sa texture intérieure composée de fromage blanc et d'œufs, compact mais fine et légère elle révèle un goût fin peu prononcé du fromage frais de vache ou de chèvre.

Aujourd'hui, il est encore présent lors des grands moments de convivialité, où il retrouve sa noblesse. Souvent accompagné d'un rosé de Loire bien frais, il se marie bien avec le Pineau rouge ou blanc, mais pourquoi ne pas oser les vins de Porto ! Mais lequel ?

Un produit	un Porto
	

Analyse sensorielle

Liste des descripteurs :

Commercialisation,

Madame, je vous suggère...pour vous monsieur je vous conseille le Porto...ou bien... Le premier est ..., le second de chez ...est tout aussi parfumé mais ...Toutefois, si vous le désirez je peux vous permettre de les comparer, en vous proposant ...