

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Brique de Jussac

6,83 €



El queso Brique de Jussac de oveja es un producto típico de la región de Jussac (Auvernia, Francia). La maduración de este queso es de 3 semanas. Su pasta es blanda. Para su elaboración se utiliza leche pasteurizada de oveja. Su sabor es medio. El nombre de este queso, elaborado en el sur de Francia, viene dado por su forma (brique significa ladrillo) y por su procedencia. Su pasta es blanda muy cremosa, casi láquida, de sabor intenso y avellanado.

País:	Francia
Región/Autonomía:	Auvernia
Zona:	Jussac
Tipo de leche:	oveja
Maduración:	3 semanas
Tipo de pasta:	blanda
Pasteurización:	Pasteurizada
Tipo de sabor:	medio
Materia Grasa:	extra-graso
Presentación Típica:	pieza rectangular en forma de tocho

[Información](#)