

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Chaumes

26,44 €



El queso Chaumes es un producto t  pico de la zona de Sent Ant  ni del Bruelh, Dordonya (Aquitania, Francia). La maduración de este queso es de 4 semanas. Su pasta es blanda. Para su elaboración se utiliza leche pasteurizada de vaca. Su sabor es suave. El Chaumes es sin lugar a dudas el queso más popular de Francia. Aunque su fabricación es industrial, mantiene la elaboración artesanal de los maestros queseros de ir cuidando y volteando manualmente el queso para que este llegue al punto de maduración óptimo. Muy oloroso debido a su corteza lavada, pero de sabor delicado, recuerda a frutos secos y fruta fresca.

País:	Francia
Región/Autonomía:	Aquitania
Zona:	-
Tipo de leche:	vaca
Maduración:	4 semanas
Tipo de pasta:	blanda
Pasteurización:	Pasteurizada
Tipo de sabor:	suave
Materia Grasa:	extra-graso
Presentación T��pica:	pieza redonda de 2 kg

[Información](#)