

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Brie de trufa

35,38 €



El queso Brie de trufa es un producto típico de la región de Sena y Marne (Île-de-France, Francia). La maduración de este queso es de 4-5 semanas. Su pasta es blanda. Para su elaboración se utiliza leche pasteurizada de vaca. Su sabor es suave. El queso brie con trufa es una variación moderna del brie tradicional. La pieza se abre por la mitad y se rellena con una mezcla de trufa y mascarpone. Su gusto delicado combina el aroma del bosque de la trufa con el gusto afrutado de la leche.

País:	Francia
Región/Autonomía:	Île-de-France
Zona:	Sena y Marne
Tipo de leche:	vaca
Maduración:	4-5 semanas
Tipo de pasta:	blanda
Pasteurización:	Pasteurizada
Tipo de sabor:	suave
Materia Grasa:	graso
Presentación Típica:	

[Información](#)