

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Gruyère

25,00 €



El queso Gruyère es un producto típico de la región del Cantón de Friburgo (Suiza). La maduración de este queso dura entre 5 a 12 meses. Su pasta es semi-dura. La leche que se utiliza para su elaboración es de vaca. Se hace con leche cruda. Su sabor es medio-intenso. Encontramos información de este queso a principio del siglo XII, pero el nombre de Gruyere no se utiliza hasta el siglo XVII, con la visita de los representantes de la embajada francesa en Suiza. Su sabor es delicado, intenso y de aroma pronunciado mantiene unas notas saladas y afrutadas. A medida que este queso va madurando se humedece la piel con agua salada y esto hace que acelere su maduración.

País:	Suiza
Región/Autonomía:	Cantón de Friburgo
Zona:	-
Tipo de leche:	vaca
Maduración:	6 meses
Tipo de pasta:	semi-dura
Pasteurización:	Cruda
Tipo de sabor:	medio
Materia Grasa:	graso
Presentación Típica:	Ruedas de 60kg

[Información](#)