

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

## Brie bajo en grasa

20,19 €



Queso con corteza blanda y blanca, apto para vegetarianos, de elaboración industrial, tradicional, con corteza recubierta con moho Penicillium. cuando está recién elaborado su sabor es suave con matices de leche fresca y dulce, cuando se deja madurar su sabor es parecido al brie con toques a setas. Su valor energético en 100 gramos de producto es de 170 kcal, 20g proteínas, 2,2g glúcidos, 9 g de materia grasa.

<b>País:</b>	Francia
<b>Región/Autonomía:</b>	Aquitania
<b>Zona:</b>	-
<b>Tipo de leche:</b>	vaca
<b>Maduración:</b>	3 semanas
<b>Tipo de pasta:</b>	blanda
<b>Pasteurización:</b>	Pasteurizada
<b>Tipo de sabor:</b>	medio
<b>Materia Grasa:</b>	semi-graso
<b>Presentación Típica:</b>	piezas de 2kg

[Vendor Information](#)