

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

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.

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

[Información](#)