

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Tentacion de Saint Felicien

6,68 €



Tentacion de Saint Felicien es un queso elaborado con leche cruda de vaca, pasta blanda y enriquecido con nata pasteurizada. Su aspecto es cremoso, su corteza es tan fina que no se aprecia ni a la vista ni al paladar, su pasta es blanca y uniforme con sabor delicado con toques afrutados. Se elabora en St Just de Claix, Isère/Rhone-Alpes/Francia.

País:	Francia
Región/Autonomía:	-
Zona:	Roine-Alpes
Tipo de leche:	vaca
Maduración:	20 días
Tipo de pasta:	blanda
Pasteurización:	Cruda
Tipo de sabor:	medio
Materia Grasa:	graso
Presentación Típica:	Caja de madera con 4 unidades de 250gr.

[Información](#)