

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Azul de Auvernia

12,45 €



El queso Azul de Auvernia es un producto típico de la región de Puy de Dôme/Cantal (Auvernia, Francia). La maduración de este queso es de 4 semanas. Su pasta es blanda. Para su elaboración se utiliza leche pasteurizada de vaca. Su sabor es medio. Tiene DOP/AOC desde 1975. La maduración de este queso se hace dentro unas cuevas frescas y húmedas durante unas 4 semanas. El sabor es medio intenso y aromático. La mejor época para degustarlo son los meses de junio a agosto. Aunque se puede encontrar todo el año. Su gusto es ligeramente salado y un punto agrio.

Países:	-
Región/Autonomía:	-
Zona:	-
Tipo de leche:	-
Maduración:	-
Tipo de pasta:	-
Pasteurización:	-
Tipo de sabor:	-
Materia Grasa:	-
Presentación Típica:	-

[Información](#)