

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

## 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.

<b>País:</b>	-
<b>Región/Autonomía:</b>	-
<b>Zona:</b>	-
<b>Tipo de leche:</b>	-
<b>Maduración:</b>	-
<b>Tipo de pasta:</b>	-
<b>Pasteurización:</b>	-
<b>Tipo de sabor:</b>	-
<b>Materia Grasa:</b>	-
<b>Presentación Típica:</b>	-

[Información](#)