

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

Formatgeria Simó<sup>3</sup>

## Boursault

8,56 €



El queso Boursault es un producto típico de la zona de Normandía / Île-de-France (Francia). La maduración de este queso es de 2 meses. Su pasta es blanda. Para su elaboración se utiliza leche pasteurizada de vaca. Su sabor es suave. Antiguamente se conocía como "Lucullus" por su piel clara, rosada y aterciopelada. El sabor, delicado, recuerda un poco a las nueces. Nada pesado aunque está enriquecido con nata.

<b>Países:</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>	-

[Vendor Information](#)