

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Brebiou

28,75 €



El queso Brebiou es un producto típico de la región de Aquitania (Francia). La maduración de este queso es de 2-4 semanas. Su pasta es blanda. Para su elaboración se utiliza leche pasteurizada de oveja. Su sabor es suave. Brebiou es un queso cremoso y suave, producto industrial que se crea en la quesería más grande de Francia, Fromagerie de Chaumes, propiedad de Bongrain. Su creador patentó su producto y nadie más puede fabricar este queso. Queso muy fino al paladar, es fácil que guste a todos. De piel enmohecida, parece que sea un doble crema por su untuosidad, pero no lo es. Solo tiene un 45% de materia grasa.

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

[Información](#)