

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

Formatgeria Simó<sup>3</sup>

## Brebiou

31,63 €



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 creó 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.

<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](#)