

Formatgeria Simó³

Formatgeria Simó³

Brie

11,49 €



El queso Brie es un producto típico de la región de Sena y Marne (Île-de-France, 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 suave. La pasta es de color marfil pálido. La textura es cremosa y tiene sabor delicado. Este en particular no tiene DOP, porque lleva el nombre genérico del producto.

País:	Francia
Región/Autonomía:	Île-de-France
Zona:	Sena y Marne
Tipo de leche:	vaca
Maduración:	4 semanas
Tipo de pasta:	blanda
Pasteurización:	Pasteurizada
Tipo de sabor:	suave
Materia Grasa:	graso
Presentación Típica:	rueda de 1kg

[Información](#)