

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

*Formatgeria Simó<sup>3</sup>*

## 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.

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

[Información](#)