

BEAUFORT



BEAUFORT

Leche cruda de vaca

Procedente de la Alta Saboya (Francia), fermier de pasta cocida y prensada. Elaborado exclusivamente con leche de vacas que han pasturado durante la primavera. Tiene una maduración de 5 meses en las cuevas de las montañas de la Alta Saboya y de 6 a 12 meses más en los lagares de Xerigots. Piel de color amarillo y marrón, pasta homogénea y firme, con finos estrías. Muy aromático, complejo. Es intenso, afrutado y con un toque a nueces.

Formato: 40 Kg

Código: 883