

PICODON



PICODON

Leche cruda de cabra

El picodon es un queso de pasta blanda con piel florida francés elaborado con leche de cabra en los departamentos de la Droma y Ardecha, en la región de Ródano-Alpes.

De maduración entre 4-6 semanas. Es firme, de pasta flexible y cremosa.

Código: 14

Formato: 60 gr.