

TABLA AMAPOLA



TABLA AMAPOLA

- **Camembert Normandía** (Leche cruda de vaca). Elaborado en Normandía (Francia). De corteza fina y florecida con hongo cándido, que a veces presenta una pigmentación roja. En la parte más tierna, la pasta es de color amarillo crema. Pasta blanda, flexible y textura no fluida. Los aromas, de buena intensidad y persistentes, son lácteos, afrutados y con un ligero toque de champiñón.
- **La Bomba** (Leche pasteurizada de cabra). De la Sierra de Guadarrama, Madrid. Corteza húmeda e intensa, con más de cuatro meses de maduración, es una bomba de sabor.
- **Picon Bejes Tresviso** (Leche cruda de vaca). Tresviso (Cantabria). Cono DOP, queso de corteza blanda y delgada, textura untuosa de color grisáceo con algunas zonas amarillo-verdosas. Consistencia también untuosa, aunque con distinto grado de cohesión. Sabor ligeramente picante y salado.
- **Cal Fort** (Leche pasteurizada de cabra). De Albió (Conca de Barberà). Maduración entre 3 y 4 semanas con carbón vegetal. Cremoso, sabor suave y agradable acidez.

Formato: 150 gr

Código: 1347