

TABLA LABANDA



TABLA LABANDA

- Brie de Meaux (Leche cruda de vaca)

Región de Brie (Francia). Pasta blanda con piel florida blanca, forma redonda y plana. Maduración de 8 semanas. Queso con fragancia que recuerda al champiñón, cremoso, potente y con sabor a avellana. En Xerigots evoluciona hasta su mejor punto de cremosidad y gana en intensidad aromática.

- Tomme de cabra cendrat (Leche crua de cabra)

Del Valle del Loira (Francia). Con la textura de una mousse ligeramente batida, cubierta por una capa aterciopelada de ceniza. Es delicado y suave.

- Saint Nectaire (Leche cruda de vaca)

De la región de Auvergne. Queso semi-blando de corteza lavada y pasta prensada. Madura unos 30 días en un lecho de paja. Cremoso y untuoso, el queso sugiere hierba recién cortada, heno dulce y flores.

- Comté 18 meses (Leche cruda de vaca)

Queso de leche cruda de vaca, elaborado en Jura (Franco - Condado, Francia). Madurado 18 meses, de rueda grande, corteza de color beige que adquiere un mayor grosor y dureza con la maduración. De pasta firme y seca, amarillo paja, continua teniendo cremosidad, en boca es equilibrado y elegante.

- Azul de Auvergne (Leche pasteurizada de vaca)

De la región de Auvernia (Francia). De pasta prensada. La masa es cremosa, amantequillada, y con un sabor menos salado y fuerte que el queso de Roquefort. Presenta muchas vetas de moho azul verdoso, y su corteza

XERIGOTS

QUESOS IRRESISTIBLES

WWW.XERIGOTS.CAT

 @XERIGOTS

es blanda con una fina capa de moho natural. Actualmente su afinado, que dura al menos cuatro semanas, se sigue haciendo en cuevas frescas y húmedas. En Xerigots hacemos que proteolice para ganar cremosidad.

Format: 150 gr

Codi: 1340