

BRIE DE MEAUX



BRIE DE MEAUX

Leche cruda de vaca

Región de Brie (Francia). Pasta blanda con piel enmohecida 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.

Es uno de los quesos más conocidos del mundo y ligado muy estrechamente a la historia de Francia: es un queso tradicional de consumo doméstico de campesinos, pero también presente en la coronación de Carlomagno en el año 800, o en las negociaciones del Tratado de Viena en 1815. Con Denominación de Origen Protegida (AOC)

Formato: 3 kg

Código: 442