



Quesos

Quesos franceses

Reblochón de Savoie DOP



## Reblochón de Savoie DOP


Referencia N04MD-186

Condición: Nuevo producto

**Queso de leche cruda de vaca**, mezcla de las tres razas de la zona francesa de Rhône Alpes Dauphine, es una verdadera delicia. **Cre moso y suave, con un gusto particularmente aterciopelado y sutil.** De corteza lavada de color Amarillo azafrán y cubierta de vello blanco.

Puede comprar este queso en unidades de 230 grs.

---

 Consiga puntos recompensa añadiendo más productos a su compra. Cada 10 euros 1 punto

---



## FICHA TÉCNICA

Peso	230 grs
Leche	Vaca
Tiempo de Maduración	15 a 20 días
Intensidad de sabor	Medio
País	Francia
Maridaje	Vinoc blancos, manzanillas y finos y afrutados.
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Cruda
Formato de venta:	Pieza entera

## MÁS

## **Compra queso Reblochon DOP**

En la Edad Media los granjeros tenían que pagar un impuesto sobre la leche que daban las vacas a sus propietarios, monjes y nobles. Este impuesto se pagaba en base a los litros de leche que daba la sesión de ordeño diaria. Así que los granjeros sólo tenían que parar de ordeñar la vaca en cuanto creían que ya estaban pagando suficiente. A partir de aquí, la leche que quedaba en las ubres de los animales se ordeñaba de noche clandestinamente.

Esa leche, doblemente cremosa, era excelente para hacer queso. A esta práctica se le llamaba en "patois" "re-blocher" u ordeñar la vaca por segunda vez.

Este es el origen de uno de los quesos más conocidos de Francia. **Un queso de pasta blanda con una curación de entre 15 y 20 días con un gusto pronunciado y con reminiscencias a avellanas.** Se produce con leche cruda de las vacas de raza Abondance, Montbeliarde y Tarine.

Es un queso que marida muy bien con vinos blancos, finos y afrutados.

## Al Queso es la mejor forma de comprar queso artesano.

## REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

---

## Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

 Email: [clientes@alqueso.es](mailto:clientes@alqueso.es)