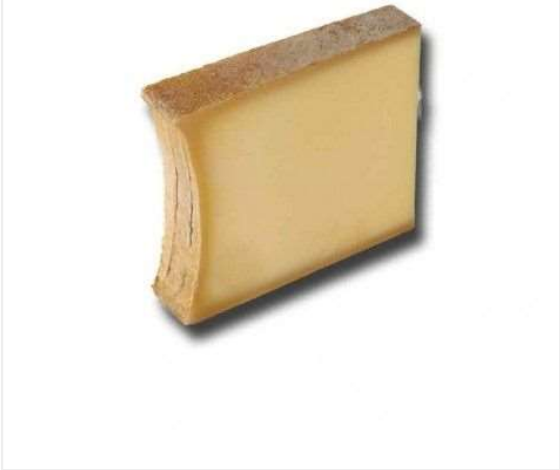

Beaufort

Referencia 162

Condición: Nuevo producto

Este exquisito queso curado con Denominación de Origen Protegida,se madura en Saboya, y es la réplica francesa al queso Gruyère. La pasta del **Beaufort** está prensada y cocida, es lisa y firme, pero suave, con apenas ojos, y la corteza es natural, cepillada, fina y de color amarillo oscuro. **De la familia de los gruyéres es el más aromático, su sabor cremoso,**

afrutado y su ligero aroma a nueces responde con nota ante los paladares más delicados.

Puede comprar este queso en cuñas de 250 grs aproximadamente.

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

FICHA TÉCNICA

Peso	225 grs aproximadamente
Leche	Vaca
Tiempo de Maduración	6 a 24 meses
Intensidad de sabor	Medio
Zona de	