



Quesos

Quesos franceses

Bethmale

◀ Volver a los resultados de búsqueda de "Bethmale " (2 resultados extra)



## Bethmale

Referencia 163

Condición: Nuevo producto

**Bethmale es uno de los quesos más reconocidos de Francia.** Un queso artesano producido con leche de vaca cruda en los Prineos. Es de un sabor suave muy característico. Es untoso y tiene un aroma pronunciado.

Puede comprar este queso en cuñas de 225 grs aproximadamente



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



## FICHA TÉCNICA

Peso	225 grs aproximadamente
Leche	Vaca
Intensidad de sabor	Medio a fuerte
País	Francia
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Cruda

Formato de  
venta:

Cuña

MÁS

## **Queso artesano Bethmale**

Procedente de los Pirineos, es uno de los quesos de leche de vaca más conocidos de la región y debe su nombre a la pequeña población en donde se produce. Cuenta con el sello real de aprobación ya que era el favorito de Luis VI en el siglo XII.

Su sabor es suave pero pronunciado y picante. Podría decirse que su sabor es terroso y floral con arómas a setas y frutos secos. Una delicia imprescindible.

## **Xavier L'espirit du fromage**

Xavier es un afamado afinador afincado en Toulouse. Desde esta localidad selecciona y pone a punto los quesos más exclusivos de toda Francia. Una de sus creaciones es este exclusivo Bethmale que ahora está disponible para su compra en Al Queso.

**Cómprelo en Al Queso y disfrute en su domicilio de los mejores quesos artesanos.**

Otros ingredientes: Fermentos lácticos y sal. Puede contener trazas de huevo. MG 28%. Temperatura de almacenaje 4°.

## REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

## ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



Se busca al mejor catador de quesos. El premio, su peso en queso!!



Nuestros 30 quesos favoritos

---

## Store Information



Al Queso, Spain



Call us now: +34 91 416 52 74



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