



Quesos

Quesos franceses

Brie Trufado



Brie Trufado


Referencia N4MD-187

Condición: Nuevo producto

Queso de pasta blanda con una fina capa de trufa en su interior que le aporta un sabor penetrante de trufa negra. Un queso francés elaborado en la región de Normandía con una curación de entre 2 y 3 semanas.

Puede comprar este queso en unidades de 1 Kg que se presenta en caja de madera.

Notify me when available

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



FICHA TÉCNICA

Peso	1 Kg aprox
Leche	Vaca
Tiempo de Maduración	2 a 3 semanas
Intensidad de sabor	Medio
País	Francia
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Cruda
Formato de venta:	Medio queso

MÁS

Comprar queso Brie trufado

El queso Brie es un queso de cuajada densa producido con leche cruda de vaca. Para su elaboración se mezcla un poco de *Penicillium candidum* con la cuajada y tras el desuerado y salado se pulveriza su corteza con este moho. De esta forma adquiere su **característica corteza blanca**. Se madura entre 2 y 3 semanas y en la variedad de trufado **se le incorpora una capa de trufa**. Es un queso que debe tomarse con corteza ya que de esta forma se pueden apreciar todos los sabores. Hay que tener en cuenta que el queso Brie madura de dentro hacia afuera con lo que la corteza adquiere en este queso una gran importancia.

Su sabor es penetrante y afrutado con la potencia del aroma de la trufa negra que contiene.

Al Queso es la mejor forma de comprar queso gourmet

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



Nuestros 30 quesos favoritos

Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

 Email: clientes@alqueso.es