



Quesos

Quesos franceses

Langres al Oporto



## Langres al Oporto


Referencia N04MD-190

Condición: Nuevo producto

Queso francés Langres producido con leche cruda de vaca y afinado con Oporto. Es una preparación que resulta deliciosa y el contraste del queso con el aroma y sabor del Oporto resulta excepcional. El Langres es un queso con un aroma característico e intenso con un sabor agradablemente picante.

Puede comprar este queso en unidades de 200 grs.

Notify me when available

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



## FICHA TÉCNICA

Peso	200 grs
Leche	Vaca
Tiempo de Maduración	15 a 30 días
Intensidad de sabor	Medio a fuerte
País	Francia
Maridaje	Oporto
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Cruda
Formato de venta:	Pieza entera

## MÁS

## **Comprar queso Langres al Oporto**

Esta especialidad de queso lleva el nombre de la ciudad situada a 65 Km al noreste de Dijon, Langres. Esta ciudad en la Edad Media era un importante enclave comercial ayudando de esta forma a la comercialización de estos quesos de granja.

Es un queso que en su maduración nunca se voltea por lo que termina teniendo un aplastamiento en la parte superior. Es en esta parte en donde se afina incluyendo el vino de Oporto consiguiendo un resultado sorprendente. El Langres se lava con achiote que le aporta ese color anaranjado tan característico.

Su maridaje perfecto es con el mismo Oporto con el que se afina.


Al Queso es la mejor forma de comprar quesos artesanos.

## 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)