



Quesos

Quesos franceses

Langres fermier



Langres fermier


Referencia N04MD-188

Condición: Nuevo producto

El queso francés, Langres, tiene un sabor pronunciado, funde al paladar y es ligeramente salado y picante. Se produce con leche cruda de vaca. Su aroma es penetrante e intenso. Tiene un color característico del lavado de su corteza con achiote. Su forma abombada se debe a que no se voltea nunca durante su maduración.

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 18 días
Intensidad de sabor	Medio a fuerte
País	Francia
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Cruda
Formato de venta:	Pieza entera

MÁS

Comprar queso Langres fermier francés

El queso Langres es uno de los quesos franceses más notorios por su aroma y su aspecto. **Compíte con el "Epoisses"** que literalmente significa apestoso. Su pasta central es suave, cremosa, y se desmigaja con cierta facilidad. Se produce en la meseta de Langres en la región de Champaña-Ardenas francesa.

Actualmente **quedan muy pocos artesanos que lo produzcan** y la leche utilizada es la de su propio rebaño. Es un queso de leche cruda de vaca de corteza lavada. Tiene un moldeado y forma característica que se le da a la cuajada, como cuando se utilizaba el recipiente de arcilla llamado "fromotte". Tiene la peculiaridad de que **no de le da la vuelta durante su maduración** y su color naranja se debe al lavarlo con achiote que es el mismo ingrediente que da al queso Mimolette su aspecto naranja.


Su pasta es suave al tacto. Con un aroma intenso y típico que recuerda al queso Epoisses pero no tan fuerte.

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