



Quesos

Quesos Tiernos

Camembert trufado



## Camembert trufado


Referencia N04TG-180

Condición: Nuevo producto

El camembert trufado Le Rustique está producido con leche de vaca y con trufa **negra de perigord**. Un pequeño queso gourmet que merece la pena disfrutar. Es untoso y de aroma intenso. Su sabor es en cambio suave y acompañado por el de la trufa.

**Puede comprar este queso en unidades de 150 grs.**

Notify me when available

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



## FICHA TÉCNICA

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| Peso                 | 150 grs.       |
| Leche                | Vaca           |
| Tiempo de Maduración | Menos de 1 mes |
| Intensidad de sabor  | Medio          |
| País                 | Francia        |
| Tipo de cuajo        | Natural        |
| Tipo de leche        | Pasteurizada   |
| Formato de venta:    | Pieza entera   |

## MÁS

**Camembert trufado Le rustique**

Le rustique es una de las marcas comerciales con la que CF & R comercializa sus productos. Es un importante productor de queso francés y un actor clave en Europa gracias a su raclette, sus bries y camemberts. Le Rustique es el número 1 de los premium camembert en Francia, en el Reino Unido, en Alemania y en los Países Bajos).

**¿Cómo producen sus quesos?**

La **leche** utilizada para producir Le Rustique se obtiene de un radio de unos 50 kilómetros (30 millas) de la fábrica. Directamente después de ordeñar las vacas, la leche es pasteurizada y refrigerada. Se calienta para destruir las bacterias dañinas y facilitar su conservación. La leche es entonces parcialmente batida, con el fin de ajustar el porcentaje de grasa.

Después de la pasteurización viene la cuajada. Se añaden fermentos lácticos y cuajo para avanzar en el cuajado y la solidificación de la leche.

De este proceso surge la **cuajada**, que se contrae suavemente en las próximas horas. Una vez que la leche ha cuajado, la mezcla se corta en cubos y se agita, antes de ser vertida en moldes perforados. Los moldes permitirán el suero filtrarse hacia fuera.

Lo que queda en el molde pronto se convertirá en un camembert en la forma del **molde**.

La sal es la clave para revelar el sabor y el color del queso. Este proceso se lleva a cabo por pulverización o en seco frotando la corteza de queso con sal o por inmersión del queso en una solución salada (salmuera). La sal regula el desarrollo de bacterias y afila el proceso de drenaje mediante la deshidratación del queso.

La fase de **maduración** en la cava es el último paso en el proceso de la producción de queso. El queso se

madura de 8 a 14 días en una cava a 13 ° C (55 ° F). Durante este tiempo, los quesos se almacenan monitoreados y controlados por el maestro quesero. **El camembert solamente se envuelve una vez que ha alcanzado la madurez. Una vez que se envasa continuará madurando en un sabor más rico y más pronunciado.**

**Compre este queso en Al Queso, su tienda online de 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)