

Quesería Chèvre

# Grand Brie de Normandie



Quesos Similares:

Camembert

Robiola

Tou de búfala

Novell

## Corte

Siempre el corte desde el corazón hasta la corteza ya que el queso madura de afuera hacia adentro.



## Francia - Normandía

- Región: Normandía
- Leche pasteurizada de vaca Normanda
- Pasta blanda - corteza enmohecida
- Materia Grasa: 45-50 %
- 20 días de maduración
- Este queso está fuera de la AOC
- Nivel de lactosa/gluten: con lactosa/sin gluten

## Descripción

1. Queso elaborado a base de leche pasteurizada de vacas Normandas. Un queso de pasta blanda de corteza enmohecida con sabores lácticos, mantecosos y a nata fresca. Su moldeo es manual, técnica del cuchareo.
2. Textura cremosa más no fluida, su pasta es de color amarillenta con ligeros aromas a humedad de bosque y un poco de champinones. Esta versión no forma parte del AOC porque está elaborada con leche pasteurizada.
3. Mantenerlo en frío y el servicio debe ser a temperatura de ambiente para poder dejar que el queso se exprese en plenitud.

## Maridaje

Para este queso el maridaje es muy clásico, el Champagne Brut, también una Cava, un Prosecco o cualquier otro Espumante seco.