

* CAMEMBERT (XAVIER)

Ref. 2212110310



Área de Producción

Normandie - Francia



Descripción

Composición: leche cruda de vaca
Coagulación: láctica
Textura: pasta blanda
Curación: de 6 a 8 semanas
Temporada: Todo el año



Presentación

Forma: cilíndrica plana
Peso: 250 gr.
Caja: 30 piezas

Antecedentes

El Camembert de Normandie se comenzó a fabricar en 1791. Obtuvo el reconocimiento del AOC en 1983 y la DOP. Se conoce como el queso por excelencia, un buen Camembert sigue siendo en el queso un referente. Es un queso que nunca está de mas en una bandeja de quesos.

Este Camembert, está especialmente seleccionado para la Fromagerie Xavier.



Características sensoriales

Su moho de color blanco abarca una pasta cremosa y fundente, impregnándolo de aromas de heno húmedo de Normandía.

Productos relacionados

Brie de Meaux, Saint Felicien, Fougeru

Gastronomía

Se utiliza para entremeses, tabla de quesos, de postre. Marida bien con vinos blancos, tintos y sidra.

Composición química

MG/ES: 45%