

# Brie de Meaux AOC

## El Queso:

El origen: Ile de France

Tipo de leche: Leche de vaca pasteurizada

Queso: Pasta blanda, corteza vellosa

Afinación: entre 3 y 4 semanas

## Las Características:

En Boca: queso cremoso con sabor de mantequilla, afrutado con toques de granja y almendra

## Los Maridajes:

Nuestros Vinos:

Bordeaux:

Côtes de Bourg, Château de Cots, tinto

Sur de francia:

Madiran, Château Manadé, tinto

Mont Laur, Cahors, tinto

Arbre Blanc, Pays de l'Hérault, tinto



Le Petit Gourmand

Facebook: Le Petit Gourmand

Twitter: LeGourmandPetit

Instagram: lepetitgourmand\_fr