

Camembert

El Queso:

El origen: Jalisco - México

Tipo de leche: Leche de vaca pasteurizada

Queso: Pasta blanda, corteza enmohecida

Afinación: Entre 1 o 2 meses.

Las Características:

El Color: corteza enmohecida salpicada de algunas manchas de color marrón claro

En Boca: tiene un aroma puro y un pronunciado toque a setas, cremoso y complejo, con notas a hierba fresca

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](#)