

Comté AOC

El Queso:

El origen: Franche Comté

Tipo de leche: Leche cruda de vaca

Queso: Pasta dura, cocido y prensado

Afinacion: Entre 4 a 24 meses



Las Características:

El color: Amarillo palido

En Boca: Aromas florales y sabores a fruta en verano y a nuez en invierno

Los Maridajes:

Nuestros Vinos:

Sur de Francia:

Mas Bres, Stella, blanco

Côtes du Rhône:

Château Neuf du Pape, Font du Loup, blanco



Le Petit Gourmand

Facebook: [Le Petit Gourmand](#)

Twitter: [LeGourmandPetit](#)

Instagram: [lepetitgourmand_fr](#)