

Crottin

El Queso:

El Origen: Jalisco - México

Tipo de Leche: pasteurizada de cabra

Tipo de Queso: Pasta blanda a firme

Afinación: Entre 2 y 3 semanas

Las Características:

El Color: posee una corteza blanca que se oscurece con la maduración: pasa por gris azulado hasta volverse negra. La pasta es muy blanca y firme, cremosa al principio y más dura con el tiempo.

En Boca: Se trata de un queso de cabra intenso en gusto con un sabor almendrado.

Los Maridajes:

Nuestros Vinos:

Vallée de la Loire:

Sancerre, Domaine de la Rossignole, blanco

Saint Nicolas de Bourgueil, Expression, tinto

Bordeaux:

Château la Guillaumette, entre 2 mers, blanco



Le Petit Gourmand

Facebook: [Le Petit Gourmand](#)

Twitter: [LeGourmandPetit](#)

Instagram: [lepetitgourmand_fr](#)