

# Fourme d'Ambert AOC

## El Queso:

El Origen: Auvergne

Tipo de Leche: Leche cruda de vaca

Tipo de Queso: Semi-duro azul, prensado

Afinación: Entre 2 y 4 meses

## Las Características:

El Color: corteza rugosa de color marrón grisáceo, con vetas de color azul verdoso.

En Boca: se trata del queso más suave de la familia de los quesos azules franceses. Tiene un interesante sabor a nueces tostadas

## Los Maridajes:

Nuestros Vinos:

Vino de Postre:

Pineau des Charentes, tinto o blanco



Le Petit Gourmand

Facebook: [Le Petit Gourmand](#)

Twitter: [LeGourmandPetit](#)

Instagram: [lepetitgourmand\\_fr](#)