

# Gruyère AOP

## El Queso:

El Origen: Suiza - Cantón de Friburgo

Tipo de Leche: Leche cruda de vaca

Tipo de Queso: Semi-duro, cocido, prensado, corteza natural cepillada

Afinación: Entre 8 y 12 meses

## Las Características:

El Color: amarillo pálido o amarillo grisáceo en función de la maduración

En Boca: La pasta es firme, pero algo blanda

Queso afrutado con toques a nueces

## Los Maridajes:

Nuestros Vinos:

Bourgogne:

Pouilly-Fuissé, Château de Lavernette, blanco

Alsace:

Pinot Gris, P. Scheidecker, blanco



Le Petit Gourmand

Facebook: Le Petit Gourmand

Twitter: LeGourmandPetit

Instagram: lepetitgourmand\_fr