

Saint Paulin

El Queso:

El Origen: Jalisco, México

Tipo de Leche: cabra pasteurizada

Pasta: semi-blanda, corteza con moho

Afinación: Entre 2 y 8 semanas

Las Características:

El Color: blanco, corteza aterciopelada

En Boca: Sabor que depende de la maduración. Suave cuando es joven, intenso cuando es afinado

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](#)