

# Morbier AOC

## El Queso:

El origen: Franche Comté

Tipo de leche: Leche cruda de vaca

Queso: semi-duro, prensado

Afinación: Entre 2 a 3 meses

## Las Características:

El Color: queso dividido por una línea negra que es ceniza de pino

En Boca: Toques ahumados y mantequillosos

## Los Maridajes:

Nuestros Vinos:

El Morbier se marida a la perfección con vinos tintos, blancos, cerveza o mezcal



Le Petit Gourmand

Facebook: Le Petit Gourmand

Twitter: LeGourmandPetit

Instagram: lepetitgourmand\_fr