

# Neufchâtel

## El Queso:

El origen: Jalisco - México

Tipo de leche: Leche de vaca pasteurizadas

Queso: Pasta blanda, corteza natural blanca

Afinación: Entre 8 y 10 semanas

## Las Características:

El Color: corteza blanda, blanca y granulada

En Boca: se trata de un queso muy cremoso dependiendo del envejecimiento.

Encontrarán sabores a setas

## Los Maridajes:

Nuestros Vinos:

Bordeaux:

Château St Amant, Bergerac, tinto

Sur de Francia:

Mont Laur, Cahors, tinto

Domaine Gabaron, Faugères, tinto



Le Petit Gourmand

Facebook: [Le Petit Gourmand](#)

Twitter: [LeGourmandPetit](#)

Instagram: [lepetitgourmand\\_fr](#)