

Pirámide de cabra

El Queso:

El Origen: Jalisco - México

Tipo de Leche: Leche de cabra pasteurizada

Tipo de Queso: Blando con ceniza

Afinación: Entre 4 y 5 semanas

Las Características:

El Color: este queso con forma de pirámide y corteza natural de color blanco se oscurece con ceniza

En Boca: se trata de un queso de cabra suave cuando es joven e intenso cuando es afinado. La corteza es dura y el interior es cremoso

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](#)