

Roquefort AOC

El Queso:

El Origen: Provençes-Alpes-Côte d'Azur

Tipo de Leche: Leche cruda de oveja

Tipo de Queso: Pasta semi-dura, azul

Afinación: Entre 3 y 6 meses

Las Características:

El Color: de corteza dura, la pasta es de color blanco y verde por el hongo.

En Boca: Este queso azul tiene un sabor intenso, a nueces. Es salado, complejo, con un regusto ácido

Los Maridajes:

Nuestros Vinos:

Vino de Postre:

Pineau des Charentes, tinto o blanco



Le Petit Gourmand

Facebook: [Le Petit Gourmand](#)

Twitter: [LeGourmandPetit](#)

Instagram: [lepetitgourmand_fr](#)