

NOT FRESH

REF: 64100014

Queso Brie para Restaurantes

El queso Brie para restauración es uno de los quesos más reconocidos y apreciados de la gastronomía internacional. Elaborado con leche de vaca, se caracteriza por su corteza blanca aterciopelada, su textura cremosa y su sabor suave con delicadas notas lácteas y matices ligeramente afrutados.

Su gran versatilidad culinaria lo convierte en un ingrediente imprescindible para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos gastronómicos que buscan aportar un toque gourmet a sus elaboraciones. Gracias a su excelente fundencia y a su perfil equilibrado, puede utilizarse tanto en recetas frías como calientes, ofreciendo siempre una experiencia gastronómica elegante y refinada. En Càrnia seleccionamos productos de alta calidad para satisfacer las necesidades de los profesionales de la restauración y garantizar una experiencia culinaria excepcional.





Sugerencia de cocinado:

Ideal para servir en tablas de quesos, aperitivos y degustaciones. Perfecto en bocadillos gourmet, ensaladas, pizzas, quiches, pastas o fundido sobre carnes y verduras. También resulta excelente horneado y acompañado de frutos secos, miel, mermeladas o frutas frescas, potenciando toda la cremosidad y el sabor característico del Brie.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturación: Kg