



Los de «Cabra y Oveja»



Rulo, Sainte-Maure de Touraine, Selles-sur-Cher, Crottin, fresco de cabra...

Existe una gran variedad, son prácticos y, los de cabra, de un tamaño pequeño. Algunos se cubren de ceniza, otros se envuelven en hojas o están aromatizados. Tanto artesanal como industrial, esta familia simboliza mejor que ninguna la tipicidad de cada región. Se pueden encontrar en queserías, en los mercados regionales o directamente en las granjas donde se producen, así como en cualquier supermercado. El momento idóneo para degustarlos: a la hora del aperitivo, acompañando un plato ligero y en platos de cocina creativa, ya que pueden combinarse fácilmente en una infinidad de maneras.