SABOR Y CARACTER
FROMAGER AFFINEUR

CHEESE CLUB | EXPERIENCIAS | TIENDA DE QUESOS

Bocardo

Pasta: Dura
Leche: Vaca
Origen: Francia
Intensidad:

El bocardo es el resultado del minusioco trabajo de 5 generaciones de queseros, ubicados entre el Atlantico y los pirineos, una region francesa llamada Aquitaine.

El queso sigue un proceso de fabricacion ancestral, conservando la receta familiar original.
El lema de la queseria resume bastante bien el queso: "materia prima y gusto".

Madura 4 meses, con el fin de obtener un sabor franco con una nota sutil a nuez. Pero el saber hacer de esos queseros se aprecia todavia más con la textura.

Supieron trabajarla para que no llege a secar el paladar. Justo lo necesario para hacerlo salivar!
.
.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Se acompaña bien con mermelada cereza negra.

Se combina muy bien con un vino tinto potente que pasó por barrica, tipo Côte du Rhone.

55 6272 3088 / 3075 saborycaracter.com