SABOR Y CARACTER
FROMAGER AFFINEUR

CHEESE CLUB | EXPERIENCIAS | TIENDA DE QUESOS

Tomme Blanca

Pasta: Blanda
Leche: Vaca
Origen: Francia
Intensidad:

Queso de leche de vaca de pasta blanda, la tomme blanche esta cubierta de una corteza "florecida" , la cual es necesaria para proteger el queso mientras este madurando.

Ubicada en la zona centro sur de Francia, entre el parque regional de Causses du Quercy y el del Aubrac, su zona de producción disfruta de una calidad de suelo excepcional a base de una leche de gran calidad.

Se aprecio el color joven de su pasta, de un blanco brillante. Al paladar, encontramos una textura muy ligera y predomina un sabor láctico, ligeramente acidulado. Particularmente adictivo !

Con mas tiempo de maduración, el queso de vuelve más consistente en boca, dejando unas notas lácticas con más cuerpo y un post gusto más largo. No duden en moler unos granos de pimienta negra encima de un pedazo de tomme blanche untado en una baguette crujiente se maridara a la perfección !

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Se acompaña bien con pan crujiente blanco, pimienta, mermelada de durazno.

Se combina bien con un vino blanco semi dulce con poco cuerpo tipo Touraine o espumosos tipo Vouvray.

55 6272 3088 / 3075 saborycaracter.com