SABOR Y CARACTER
FROMAGER AFFINEUR

CHEESE CLUB | EXPERIENCIAS | TIENDA DE QUESOS

Tomme de Auvernia

Pasta: Semi dura
Leche: Vaca
Origen: Francia
Intensidad:

Casi podríamos confundir Auvernia con una tabla grande de quesos, es tan impresionante la variedad de quesos de calidad que se producen en esa región central de Francia. Que de hecho, se volvió una destinación emblemática y obligatoria para los viajeros amantes de quesos… Y no por casualidad!

Por su tierra con historia volcánica, montañosa y lluviosa llamada "país verde" por los locales, ofrece uno de los mejores pastos del país. Lo que empujo desde siglos el desarrollo de razas de vacas lecheras para la producción de quesos, y así aprovechar atributos naturales fuera de lo común.

Unos de esos quesos semi duro es la tomme de Auvernia. Presenta una corteza gris con probables puntos amarillos, marca de una maduración natural de 15 días mínimo. Su pasta, de color marfil, es particularmente suave al paladar. El sabor es bien representativo de la autenticidad de la leche de esa región, láctico con notas a avellana cuando el queso es joven. Con más madura ción, encontraremos un queso más franco con notas a hongos.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Se acompaña bien con nuez y mermelada de higos.

Se combina bien con vinos tintos con poca tanicidad y acidez equilibrada como Syrah, pinot noir.

55 6272 3088 / 3075 saborycaracter.com