SABOR Y CARACTER
FROMAGER AFFINEUR

CHEESE CLUB | EXPERIENCIAS | TIENDA DE QUESOS

Meule de Savoie

Pasta: Dura
Leche: Vaca
Origen: Francia
Intensidad:

La Savoya es unas de las regiones montañosa emblemática de Francia, cuenta con el pico más alto de Europa occidental, el famoso Monte Blanco.
Ubicada a la frontera entre Suiza y Italia, las vacas de Savoya aprovechan un pasto de altura para dar una leche de calidad. Luego, llega el trabajo del afinador y ocurre el milagro del queso: el encuentro entre lo que nos ofrece la naturaleza y el trabajo del hombre.

La meule es unos de esos grandes resultados. Después de 10 meses de maduración, esa pasta dura ancha sigue siendo suave de textura.

Sin pasteurizar la leche, los queseros de Savoya nos dejan apreciar toda la complejidad de la leche cruda. Entre notas frutales y animales, lo cálido del láctico les encantará.

De hecho, si se dejan sorprender al intentar gratinarlo !

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Se puede gratinar sobre pan crujiente con jitomate deshidratado en aceite de oliva

Se combina bien con un vino blanco semi seco tipo Chardonnay o tinto con tanino tipo Tannat, Cabernet Sauvignon (Madiran AOP)

55 6272 3088 / 3075 saborycaracter.com