SABOR Y CARACTER
FROMAGER AFFINEUR

CHEESE CLUB | EXPERIENCIAS | TIENDA DE QUESOS

TOMME DE OVEJA
PAÍS VASCO

Pasta: Semi-dura
Leche: Oveja
Origen: Francia
Intensidad:

Se dice del País Vasco que los primeros hombres que descubrieron la región se quedaron, pensando que habían encontrado el paraíso.

Literal, se siente una harmonía natural allá, imagínense un lugar atrapado entre el océano atlántico y unas montañas frondosas.

Pues naturalmente, se volvió un lugar emblemático de producción y afinación de quesos.

Entre varias maravillas queseras, tenemos la Tomme de Oveja.

Una pasta consistente pero que se deja deshacer fácilmente en boca. De sabor, tenemos notas lácticas grasosas cálidas, muy representativas de la sutilidad de la leche de oveja.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Se combina bien con mermelada de cereza negra y chutney de tocino con pimiento.

Se acompaña muy bien con un vino blanco semi seco, pasado por madera, tipo Sauterne.

55 6272 3088 / 3075 saborycaracter.com