SABOR Y CARACTER
FROMAGER AFFINEUR

CHEESE CLUB | EXPERIENCIAS | TIENDA DE QUESOS

Pirámide azul afinada

Pasta: Blanda
Leche: Cabra
Origen: México
Intensidad:

La Pirámide azul afinada es un queso de cabra pura, que proviene de México.

La forma de pirámide es característica del queso de cabra. Su aspecto exterior es muy característico; negro y blanco. Su coloración oscura es debida a la ceniza con la que se recubre la superficie del mismo cuando sale del molde, y el blanco tiene su origen en el desarrollo de mohos naturales en corteza. La ceniza vegetal estimula el crecimiento de la superficie de la corteza así como aportando una nota terrosa, picante al sabor.

Su maduración es entre cuatro a cinco semanas.
Tiene una masa blanca y blanda y marcado sabor a cabra. Cuando se corta el queso, aparece una bonita pasta blanca, que presenta una textura pastosa en el centro, que se va volviendo tierna y cremosa hasta llegar casi a liquida justo debajo de la corteza. De sabores muy refrescantes con notas lácteas, florales y un persistente final.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Se acompaña bien con frutas frescas, como fresas y con mermelada.

Se marida muy bien con vino tinto ligero tipo Chinon, Beaujolais o vino blanco seco como un Sauvignon blanc

55 6272 3088 / 3075 saborycaracter.com