SABOR Y CARACTER
FROMAGER AFFINEUR

CHEESE CLUB | EXPERIENCIAS | TIENDA DE QUESOS

Abondance

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

Déjense imaginar todo el histórico del queso abondance… ¡Cumple 1000 años este siglo! Los monjes empezaron a fabricar este queso de pasta dura y de leche cruda de vaca en el valle de Abondance en los Alpes, usando una raza de vaca que poco a poco logró adaptarse a la altura en montaña y a su terreno tan peculiar.

Hoy en día, el Abondance ya tiene la apelación de origen protegida, y es uno de los quesos los más buscados en las cremerías francesas. ¡Pocos productores elaboran unas pocas ruedas por día así que ha pasado que los amantes del queso lleguen a batallar para lograr conseguir una cuña!

El ecosistema excepcional de los Alpes ofrece a la raza de vaca abondance unos de los mejores pastos del país. Así se obtiene una leche cumpliendo todas las características para fabricar un gran queso de montaña. Consistente, el queso tiene una sorprendente cremosidad en boca. Entre frutal y animal según la temporada de ordeña, el sabor del abondance es medio potente y particularmente complejo.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Se recomienda acompañar con mermelada de piña o durazno.

Se marida muy bien con vino blanco chignin y con vino tinto Macôn.

55 6272 3088 / 3075 saborycaracter.com