SABOR Y CARACTER
FROMAGER AFFINEUR

CHEESE CLUB | EXPERIENCIAS | TIENDA DE QUESOS

Semi curado de oveja

Pasta: Dura
Leche: Oveja
Origen: México
Intensidad:

Este queso artesanal se produce en un rancho de Jilotepec que se encuentra a 1 hora de la ciudad de México.

Allí pastorean alrededor de 800 ovejas Eats Frisian de las cuales solo 200 dan leche.

Se necesitan 5 litros de esta leche de alta calidad parra hacer un kilo de queso. Estos quesos se maduran entre 3 y 12 meses y se utilizan moldes en una prensa que le dan forma del Manchego.

Es un queso mexicano 100% artesanal que por el momento tiene muy poca fabricación (14 000kg). Aun así, compite a nivel internacional con los manchegos españoles.

Este queso es firme y seco, aunque mantecoso y cremoso. La pasta es color marfil, con hoyos pequeños e irregulares. La complejidad de su sabor depende de la curación, puede evocar a nueces con regusto ligeramente salado.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Se asocia bien con mermelada de membrillo, mermelada de cereza negra o ensalada con nueces.

Se combina muy bien con un vino tinto generoso con punta de acidez como un Côtes du Rhône, que contiene uva grenache con syrah o con vinos blancos aromáticos como Chenin o Rioja.

55 6272 3088 / 3075 saborycaracter.com