SABOR Y CARACTER
FROMAGER AFFINEUR

CHEESE CLUB | EXPERIENCIAS | TIENDA DE QUESOS

Queso Ocosingo

Pasta: Queso fresco
Leche: Vaca
Origen: Mexico
Intensidad:

El queso Ocosingo, originario de la ciudad de mismo nombre en Chiapas es un elemento de identidad regional. Se conoce también como el queso "bola". Su fabricación empezó en la región en 1927 para aprovechar oportunamente la producción lechera.

El Ocosingo el único queso en el mundo que se une a partir de dos familias de quesos:
Primero, es dura al exterior. Se elabora con leche de vaca, que una vez cuajada y cortada, se deja reposar por veintisiete días para que adquiera su sabor característico.

Segundo al interior su pasta es semi-dura. Una vez que se drenó y oreó la pasta, se amasa para formar una bola que será cubierta con un primer forro de queso, y después de un día de secado, con un segundo forro de queso.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

La pasta interior se acompaña bien con miel, chiles y la corteza con guacamole.

Se marida con un vino mineral un poco seco tipo Pinot Gris o un Zinfandel.

55 6272 3088 / 3075 saborycaracter.com