SABOR Y CARACTER
FROMAGER AFFINEUR

CHEESE CLUB | EXPERIENCIAS | TIENDA DE QUESOS

Parmesano

Pasta: Dura
Leche: Vaca
Origen: Italia
Intensidad:

Es un queso de orígenes históricos antiquísimos y que en la actualidad es el más conocido y apreciado en todo el mundo. Su origen se remonta a la Edad Media, creado por los monjes benedictinos de las tierras situadas entre Po y los Apeninos.

Se elabora artesanalmente, respetando rigurosamente los métodos tradicionales.

Existe una especial colaboración entre los productores de leche, los queseros y los afinadores, dando un queso con sus rasgos típicos de gusto y estructura.

La mayoría de la gente cree que el Parmesano es un condimento para platos de pasta o sopa, pero también es un excelente queso de postre, especialmente cuando es joven.

En Italia, se sirve troceado o se parte en trocitos pequeños y se consume como aperitivo.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Se recomienda acompañar con uvas y jitomate deshidratadas en aceite de oliva. Igual se combina bien con vinagre balsámico.

Se acompaña muy bien con vinos tintos, secos y potentes.

55 6272 3088 / 3075 saborycaracter.com