SABOR Y CARACTER
FROMAGER AFFINEUR

CHEESE CLUB | EXPERIENCIAS | TIENDA DE QUESOS

Queso de oveja Mexicano

Pasta: Dura
Leche: Oveja
Origen: Mexico
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 East Frisian de las cuales solo 200 dan leche.
Se necesitan 5 litros de esta leche de alta calidad para hacer un kilo de queso. Estos quesos se maduran entre 3 y 12 meses y se utilizan moldes en una prensa que le dan la 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

El queso de oveja se marida muy bien con pasta de membrillo, mermelada de cereza negra. Ensalada con nueces.

Vino tinto generoso con punta de acidez (Côtes du Rhône), que contiene uva grenache con syrah. Blanco aromatico Chenin. Rioja.

55 6272 3088 / 3075 saborycaracter.com