SABOR Y CARACTER
FROMAGER AFFINEUR

CHEESE CLUB | EXPERIENCIAS | TIENDA DE QUESOS

FINQUERO CON TRUFA

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

El queso Finquero con trufa proviene de un rancho en Puebla. Todo lo que se produce allí se hace de forma artesanal, y las características de sus quesos son el resultado del cuidado, desde el suelo hasta su maduración.

El rancho cuenta con 30 hectáreas de terreno, mismas que están destinadas para cuidar y alimentar a 22 vacas adultas, 8 vaquillas y. 12 becerros.

Desde 1998, la quesería del rancho cuenta con capacidad para transformar la leche en 10 tipos de quesos frescos, y semi maduros.

El queso Finquero con trufa es un queso de pasta semi-dura, prensada de 20 días de maduración. Su sabor es suave y ligeramente acido, a leche autentica de granja, enriquecido con la trufa.

.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Se puede acompañar con un pan de campaña tostado y nueces.

Se recomienda degustar con un vino blanco seco mineral y bastante potente, como Sauvignon blanc, Torrontés o Albariño.

55 6272 3088 / 3075 saborycaracter.com