

SABOR CARACTER

FROMAGER
AFFINEUR

CHEESE CLUB | EXPERIENCIAS | TIENDA DE QUESOS

Triángulo fresco con hoja santa



Pasta: Fresco

Leche: Cabra

Origen: México

Intensidad: 

El queso de cabra fresco en hoja santa proviene de una granja en el Estado de Morelos. Nuestra quesera usa exclusivamente la leche de sus propias cabras de raza alpina, reconocida por sus propiedades queseras. Desde el inicio, sigue elaborando sus quesos de manera artesanal y en cantidad limitada. La quesería fue premiada varias veces en concursos internacionales, reconociendo así la calidad de su trabajo y su "saber hacer". De hecho, todos los quesos son moldeados, condimentados y decorados a mano individualmente... Se puede decir que cada pieza es única! Entre sus creaciones más sorprendentes está su queso fresco envuelto en hoja santa.

Primero nos sorprende su textura particularmente ligera, con una sutil sensación granulosa. Pero lo realmente atractivo del queso se encuentra en su sabor. Tenemos el toque refrescante de un queso de cabra con poca maduración, mezclándose con la sutilidad de las notas herbales de la hoja santa.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE



Se asocia bien con una baguette blanca crujiente y pimienta molida.



Se combina muy bien con unos vinos blancos semi seco, jóvenes, sin haber pasado por barrica tipo Torrontés argentino.