

Quesería Chèvre

Bonde du Poitou



Quesos Similares:

Ovalee Cendrée

Pavé du Cardinal

Chabichou

Corte

Siempre el corte desde el corazón hasta la corteza ya que el queso madura de afuera hacia adentro.



Francia - Valle de Loira

- Región: Valle de Loira
- Leche pasteurizada de Cabra
- Pasta láctica/Corteza enmohecida
- Materia Grasa: 45%
- 25-30 días de maduración
- No tiene AOC/Queso de autor
- Nivel de lactosa/gluten: bajo en lactosa/sin gluten

Descripción

1. Queso elaborado a base de leche pasteurizada de cabra en el Valle de Loira. Es la versión pasteurizada del Chabichou du Poitou., Su pasta es firme a cremosa dependiendo de la maduración. Sabores avellanados y con una acidez muy presente típico de los quesos de cabra.
2. Su pasta es de color blanco pálido, textura densa y con una persistencia muy larga en el paladar, un retrogusto muy marcado.
3. Mantenerlo en frío y servirlo a temperatura de ambiente para que el queso se exprese en plenitud.

Maridaje

Para este queso el maridaje es muy clásico. Cervezas lager, Champaña, blancos del valle de Loira.