

Quesería Chèvre

Morbier AOC



Quesos Similares:

Raclette

Vacherin Fribourgeois

Fontina Val d'Aosta

Corte

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



Francia – Macizo de Jura

- Región: Macizo de Jura
- Leche cruda de vaca
- Pasta prensada- corteza lavada
- Materia Grasa: 45%
- 2-3 meses de maduración
- AOC 2000
- Nivel de lactosa/gluten: con lactosa/sin gluten

Descripción

1. Queso elaborado a base de leche cruda de vaca en el Macizo de Jura, en la frontera entre Francia y Suiza. Un queso de pasta firme/ algo flexible, de corteza lavada, tiene aromas intensos en la corteza y lácticos y verdes en la pasta.
2. Su pasta es de color amarillenta con ligeros aromas verdes e intensos. Este queso nace de lo que queda de la cuajada del Comte. Se prensaba y cubría con ceniza de árbol para que no forme corteza y se terminaba con la leche del día siguiente. Antiguamente esa ceniza separaba los dos ordeños.
3. Mantenerlo en frío y el servicio debe ser a temperatura de ambiente para poder dejar que el queso se exprese en plenitud.

Maridaje

Para este queso el maridaje es muy versátil, blancos como Sancerre, Chablis, Viognier. Espumantes o cervezas estilo IPA.