

Quesería Chèvre

Raclette au lait cru



Quesos Similares:

Morbier AOC

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 - La Saboya

- Región: La Saboya
- Leche cruda de vaca
- Pasta prensada- corteza lavada
- Materia Grasa: 45%
- 2-3 meses de maduración
- PGI (Protected Geographical Indication)
- Nivel de lactosa/gluten: con lactosa/sin gluten

Descripción

1. Queso elaborado a base de leche cruda de vaca en la Saboya, 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. Raclette es un queso y también una receta que se comparten Francia y Suiza. La receta tradicional es montar el queso derretido sobre papas sancochadas, pepinillos y cebollines.
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.