

Quesería Chèvre

Tomme de Savoie PGI



Quesos Similares:

Tomme Crayeuse

Toma Piemonte

Caerphilly

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 natural
- Materia Grasa: 20-40%
- 60-70 días de maduración
- PGI (Protected Geographical indication)
- Nivel de lactosa/gluten: bajo en lactosa/sin gluten

Descripción

1. Queso elaborado a base de leche cruda de vaca en la región de Saboya. Su corteza es natural, su pasta es firme a elástica dependiendo de su maduración. Sabores rústicos, champiñones, ligeros aromas a humedad.
2. Su pasta es de color amarillo pálido, textura mantecosa con una persistencia muy larga en el paladar, un retrogusto dulce a piña 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 tipo Pilsen, vinos blancos Verdejo, Viognier, Sauvignon Blancs, Gavi y Soave.