

BLAU DE CABRA



- País de Origen: **ESPAÑA**
- Región: Cataluña
- Denominación de Origen: Desde 2001 y 2002 UE
- Leche Pasteurizada de Cabra
- Tipo: Pasta semi blanda, azul, corteza natural
- Materia Grasa: No definido
- Maduración: 90 días
- Aspereza: Media
- Nivel de Lactosa/gluten: Con Lactosa/ Sin gluten
- Maridaje: Llopart Original 1887 Gran Reserva Brut Nature (D.O. Cava)

DESCRIPCIÓN

con una producción muy pequeña y cuidada para conseguir un producto excepcional como este. De textura **mantecosa y sabor intenso sin ser fuerte**, se denota un sutil perfume y gran delicadeza en boca gracias al **hongo penicillium** que recorre su interior dotándolo de todo el carácter que un queso azul debe tener pero con la suavidad que caracteriza los quesos Montbrú.

Su pasta es de color blanco marfil, atravesado por algunas **vetas de color azul pálido**. La textura es **suave y flexible con una cremosa** sensación en la boca. Este queso puede ser un buen comienzo para los que deseen iniciarse en los quesos azules. En otras palabras, su sabor **suave y ligeramente dulce** es atractivo para muchas personas.

CORTE

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

