



Formagge.

== QUESOS ESPECIALES ==

MOZZARELLA

Presentaciones: 0,5 kg. - 4 kg. - 10kg.

Remonta sus orígenes a Italia, más precisamente en las regiones de Lazio, Campania y Puglia. Queso de pasta blanda o semiblanda. El hilado cuidadoso y exhaustivo de la masa le proporciona su textura fibrosa y elástica. Su sabor es láctico, su aroma ligeramente picante. **Usos culinarios:** Pizzas, tablas de quesos, relleno de pasta, ensaladas.



con
ORÉGANO

con
ALBAHACA



Presentaciones con Óregano o Albahaca: 0,5 kg. - 4,5 kg.

Provolone

PARRILLERO

Presentaciones: 0,45 kg. y 4 kg.

De origen italiano, adquiere en nuestro país el nombre de provolone hilado argentino. De pasta semidura. Se caracteriza por su textura fibrosa, elástica y cerrada. Su tiempo de maduración puede variar entre 60 y 90 días. Su sabor es picante, su aroma agradable y bien desarrollada. **Usos culinarios:** Derretida al fuego. **Maridaje:** Vinos Malbec, Cabernet Sauvignon, verduras asadas, cervezas negras.



RACLETTE

Presentaciones: 0,48 kg. y 4 kg.

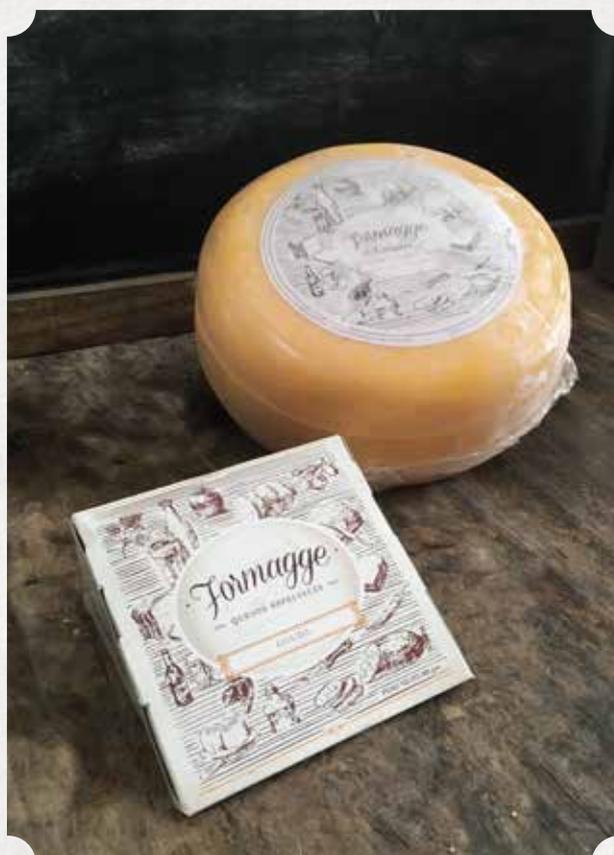
Queso de origen suizo proveniente del cantón del Valais hecho a base de leche de vaca. Se caracteriza por una textura firme y suave, de color amarillo intenso. Su pasta es compacta y cremosa. Tiene un sabor aromático distintivo que se amplifica con el aumento de temperatura. Es fuerte, rico en notas a vino y con un acento ácido. **Usos culinarios:** Especial para derretir a fuego lento; se sirve fundido con papas cocidas o con embutidos; Fondues. **Maridajes :** vinos blancos ligeros tipo Chasselas, cervezas rubias tipo lager, embutidos.



AMERICAN CHEDDAR

Presentaciones: 0,28 kg. y 4,5 kg.

Originalmente producido en la villa de Cheddar, en Somerset, Inglaterra. Su versión americana sin embargo, presenta características distintas a la receta original. De Pasta semidura, su sabor es ligero y suave; Su color puede oscilar entre el amarillo y anaranjado. Su maduración es de 60 días. **Usos Culinarios:** sandwiches, fundido en nachos, fundido en carnes, rallado en hebras. **Maridajes:** vinos Zinfander californiano, Riesling o Champagne, Cervezas rubias.



GOUDA

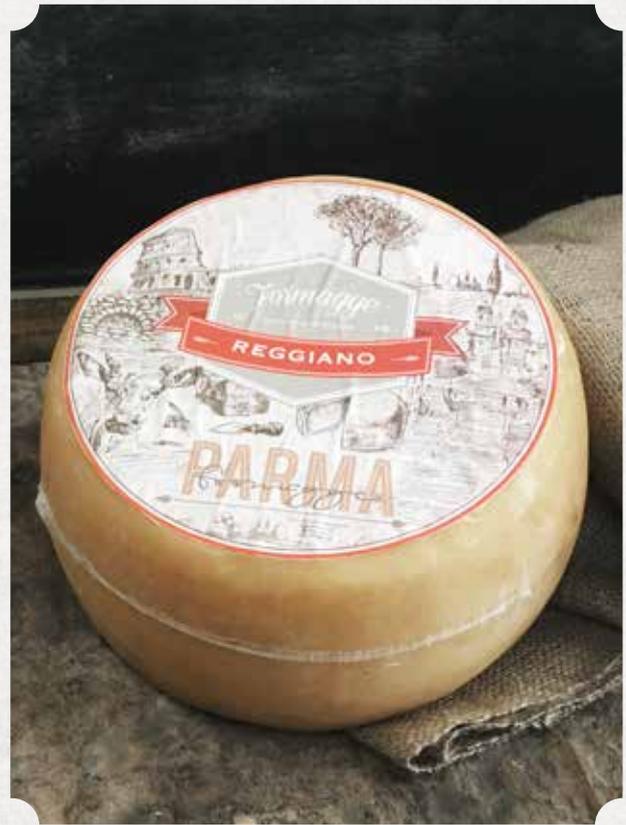
Presentaciones: 0,48 kg. y 4 kg.

Sus orígenes se remontan al siglo VI, en granjas de las cercanías del pueblo de Gouda, en Holanda. Queso de pasta semidura. Se caracteriza por su pasta compacta, firme y de consistencia elástica. Puede contar o no con ojos bien discriminados. Su sabor es algo dulce, su aroma es suave, limpia, agradable y bien desarrollada. **Usos culinarios:** rallado, tartas, rellenos de pastas, salsas, tablas de quesos y sándwiches. **Maridaje:** Vinos Chardonay, Merlot, Cabernet Sauvignon, embutidos en general, cervezas rubias tipo pilsen, rojas.

QUESO REGGIANO

Presentación: 5 kg

Queso de pasta dura elaborado con leche de vaca. Su denominación se corresponde con la región geográfica de Reggio Emilia, Italia. Su maduración no debe ser inferior a 12 meses, pudiendo llegar hasta los 36. La textura es seca, granuloso en boca. Se caracteriza por sus sabores tanto dulces como salados. Es persistente y tiene cierto toque amargo al finalizar. Los aromas son herbales y afrutados. También se pueden identificar las notas de picante y astringente.



QUESO AZUL

Presentación : 2 kg

Queso de pasta blanda, elaborado con leche de vaca. Su origen se remonta alrededor de la ciudad de Roquefort-sur-Soulzon, cercana a la ciudad de Millau, Francia. Los cultivos del moho *Penicillium* le otorgan su color característico entre el azul y el gris-verdoso. En su maduración, resultan fundamentales las temperaturas reguladas. Posee un fuerte sabor tendente a ser picante, mantecoso al paladar y algo salado. Su aroma es intenso y su textura es suave, puede untarse con facilidad. Maridajes: Vinos tintos robustos y estructurados y no demasiados tánicos; vinos de licor (Sauternes, Vendimias tardías, PX, Oportos, Banyuls, Maury, etc.) Usos culinarios : ideales para untar y fundir, salsas en carnes y pastas, pizzas.





QUESO BRIE

Presentacion: 0.16 kg. y 1 kg.

Queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de vaca. Su denominación se corresponde con la región geográfica francesa de la cual procede, **La Brie**. Está cubierto con una suave capa completamente comestible, formada por el moho *Penicillium candida* que aparece durante el periodo de curación. La pasta es de color pálido, marfil o amarillo claro. Su textura es cremosa y el sabor delicado.

Maridajes: vino tinto, Bourgueil, Brouilly, Saint-Émilion o Pinot Noir. **Usos culinarios:** ensaladas, sandwiches, pizzas.

