L'ETIVAZ AOP SURCHOIX - GOURMINO

CÓDIGO	40728
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Svizzera
TIPO DE LECHE	Leche cruda, De Vaca
PESO	18 kg aprox

Queso suizo muy raro, producido solo en verano con leche de pastoreo

DESCRIPCIÓN	Queso elaborado con leche cruda de vacas alimentadas con pastos alpinos, solo de mayo a octubre, exclusivamente en granjas situadas entre 1000 y 2000 metros de altitud, en el cantón de Vaud, en el este de Suiza
APARIENCIA	La pasta es firme y friable, de color amarillo pajizo, mientras que la corteza es fina y de color marrón oscuro
SABOR	Complejo y persistente, con notas lácticas cocidas, florales, umami y de caramelo blando, frutas exóticas, avellana y con toques ahumados; el Étivaz AOP concentra todos los aromas de las hierbas alpinas y de los pastos en los que viven y se alimentan las vacas
MADURACIÓN	Almeno 16 mesi
PRODUCTOR	Frédéric Rosat - Châteuau-d'Oex - Suiza
SELECCIONADO PORQUE	Queso muy raro, de gran importancia cultural y organoléptica
CURIOSIDADES	Cada productor puede transformar exclusivamente la leche de sus propios animales; la leche se procesa recién ordeñada dos veces al día, por la mañana y por la tarde, aún hoy en calderas de cobre, al fuego de leña
SUGERENCIAS DE USO	Queso para meditar, para una bandeja refinada y exclusiva de quesos suizos

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.