

Ficha Técnica del queso tipo Morbier:



Características: queso de pasta semi-dura con corteza firme de color amarillo/naranja. Es un queso de origen francés elaborado a partir de leche de vaca que tiene 30 días de maduración aproximadamente en cámara a 12°C. En su maduración óptima tiene una textura fundente y elástica con presencia de pequeñas y pocas cavernas.

La fina capa de ceniza es de origen vegetal importada desde Francia y le otorga un sabor levemente amargo propio de este tipo de quesos. En este queso se identifican aromas frutales así como también aroma a vainilla.

Maridaje: este queso es ideal para acompañar con un Vino tinto complejo, de baja estructura tal como lo es el Pinot Noir Narbona. Vino de intensidad colorante media con matices rojo rubí. Se presenta en boca como un vino fresco, ligero, de buena acidez y bajos taninos, presenta una persistencia en boca media que permite apreciar el retrogusto del queso.

Vida útil: 7 meses.