

TABLA ALIAGA



TABLA ALIAGA

- **Camembert Normandia** (Leche cruda de vaca). Elaborado en Normandía (Francia). De corteza fina y florecida con hongo cándido, que a veces presenta una pigmentación roja. Pasta blanda, flexible y textura no fluida. Los aromas, de buena intensidad y persistentes, son lácteos, afrutados y con un ligero toque de champiñón.

- **Pría 3 leches rojo** (Leche pasteurizada de vaca, cabra y oveja). Elaborado en Asturias. Queso azul elaborado con leche de vaca a la que se le añade crema de leche de oveja y crema de leche de cabra. Es un queso artesano sorprendente, ligeramente ahumado, con un sabor picante pero agradable gracias al pimentón que se añade en su elaboración.

- **Carrat** (Leche pasteurizada de cabra). De Borredà, el Berguedà (Barcelona). Corteza cubierta de carbón natural alimenticio y hongo penicillium candidum, que le concede una textura muy melosa alrededor de la corteza, casi líquida, y hacia el centro la pasta se vuelve más compacta. En boca, su textura es blanda, muy untuosa, fresca y resalta sus aromas limpios.

- **Curado de oveja con trufa** (Leche pasteurizada de oveja). Procedente de Castilla La Mancha. Con una curación mínima de 45 días. Se le añade trufa en su interior formando vetas de este sabor tan intenso y exquisito. Una delicia para los sentidos.

- **Cantal** (Leche pasteurizada de vaca). Elaborado en Auvernia (Francia). Tiene una maduración superior a 6 meses. Su pasta es amarilla, firme y mallada, y su sabor permanece en boca con aromas de mantequilla y

XERIGOTS

QUESOS IRRESISTIBLES

WWW.XERIGOTS.CAT

 @XERIGOTS

crema, acompañados de fragancias vegetales. La corteza es seca y pulverenta, tiende a resquebrajarse y facilita la proliferación de moho en el interior.

Format: 150 gr.

Codi: 1336