



Quesos

Quesos franceses

Carré Mayennais



Carré Mayennais


Referencia N04MD-185

Condición: Nuevo producto

Queso francés de corteza enmohecida blanquecina que es producido con leche entera de vaca. Este **queso** cubre la categoría de **quesos blandos de vaca franceses**. Una categoría en la que son auténticos maestros. Está producido por la Fromagerie Vaubernier en el corazón de la "Bocage Mayennais". **Su sabor es suave** y a medida que va madurando va adquiriendo una mayor fortaleza tanto en aroma como en sabor.

Puede comprar este queso en unidades de 180 grs.

Notify me when available

 Consiga puntos recompensa añadiendo más productos a su compra. Cada 10 euros 1 punto



FICHA TÉCNICA

Peso	200 grs
Leche	Vaca
Tiempo de Maduración	2 a 3 semanas
Intensidad de sabor	Medio
País	Francia
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Pasteurizada
Formato de venta:	Pieza entera

MÁS

Comprar queso Carré Mayennais

La Fromagerie Vaubernier que produce este queso está situado en el corazón de la "Bocage Mayennais", en Martigné sur Mayenne, Normandía y Bretaña Entre mitad de camino en el noroeste de Francia.

La leche que utilizan es de alta calidad y es recogida cada dos días de los ganaderos seleccionados de la propia región.

Durante más de 100 años, los maestros queseros de esta Fromagerie han perpetuado su receta para conseguir su objetivo de crear quesos con el Buen Mayennais. **Quesos de corteza blanca, textura cremosa y sabor láctico equilibrado.** El Carré tiene forma cuadrada y está protegido por una caja de madera. Se elabora con leche de vaca, de corteza enmohecida de color algo amarillenta o blanquecina y la pasta con el tiempo se va volviendo untosa y adquiere un sabor más fuerte e intenso.

La producción del Carré Mayennais

Recogida de leche: la leche se recoge cada 48 horas, en un máximo de 50 kilómetros alrededor de la quesería. Al estar cerca se obtienen la garantía de frescura y calidad de la leche tan necesaria para hacer un buen queso.

Cuajado: una vez que la leche es pasteurizada, el Maestro Quesero, añade el cuajo natural con el fin de iniciar el cuajado.

Moldeado: la cuajada se coloca en los moldes y el queso encuentra su formato final.

Drenaje: el drenaje tiene una duración de aproximadamente 24 horas. Durante este tiempo, la cuajada se

separa del suero de la leche (se extrae casi el 80% del suero de leche contenida en la cuajada). Cuando se obtiene la consistencia deseada los quesos se retiran de los moldes.

Salazón: el queso se sala permitiendo de esta forma la conservación y estimulando el desarrollo de la corteza blanca además de aportar sabor al queso.

Maduración: los quesos se colocan en la cava de maduración donde la temperatura y la humedad se controlan estrictamente. En esta fase es donde los quesos desarrollan su textura cremosa y sabor final. Durante esta fase se produce el volteado manual de los quesos.

Embalaje: los quesos se envuelven en papel de parafina y son embalados en cajas de madera lo que asegura la continuidad del proceso de maduración hasta su consumo.

Ya puede comprar este exquisito queso francés en Al Queso, su tienda online de quesos artesanos.

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

 Email: clientes@alqueso.es