

QUESOS CAMPOS GÓTICOS. CREMAS



Crema de Queso Natural

Es un queso untable, ligero que pueda participar bajo diferentes fórmulas o maneras en la degustación, tostas de pan, panecillos para impregnar un producto y gratinarlo, pero sobre todo para degustarlo a buena temperatura como un excelente queso de oveja de untar. La crema de color blanco acerado tiene una masa compacta, elástica muy mantecosa y con una facilidad asombrosa para impregnarse sobre la superficie de la tostada, es un queso que mantiene un aroma a leche cocida, suave, nada punzante y en la boca se funde con gran facilidad un queso blando, fundido que gusta a todo tipo de edades.

Crema de Queso Azul

Esta deliciosa tarrina de crema de queso semicurado “Campos Góticos” funde en este caso los deliciosos aromas de la leche de oveja churra de sus propias ovejas con los efectos aromáticos, gustativos ligeramente cromáticos del penicillium, es decir el queso azul, con esto la crema suave untuosa, casi gomosa mantiene los recuerdos a leche y queso de oveja con un fondo de queso azul muy ligero nada punzante. Esta pasta de queso para untar es ideal para todos, para el ama de casa que puede utilizarlo para aperitivos, desde una fiesta para niños, hasta una celebración familiar.

Crema de Queso con Sabor a Finas Hierbas

En este caso los Hnos. Paramio funden los deliciosos aromas del queso semicurado Campos Góticos con los efectos aromáticos y gustativos del ajo y perejil, con esto la crema suave, untuosa, casi gomosa mantiene los recuerdos a leche y queso de oveja con un fondo muy ligero y nada punzante.