

FROMAGES CAMPOS GÓTICOS. CRÈMES



Crème de fromage nature

C'est un fromage tartinable, léger qui peut être dégusté de différentes façons, comme sur des toasts, sur des petits pains pour imprégner un produit et le gratiner, mais surtout à bonne température comme un excellent fromage de brebis à tartiner. La crème de couleur blanche possède une masse compacte, élastique très onctueuse et une surprenante facilité à recouvrir la surface d'un toast ; c'est un fromage qui conserve un arôme de lait cuit, doux, pas du tout pointu, et qui fond en bouche avec la grande facilité d'un fromage mou et fondu qui plaira aux enfants et aux adultes.

Crème de fromage bleu

Cette délicieuse terrine de crème de fromage mi-vieux « Campos Góticos » associe les fins arômes du lait de ses propres brebis churras aux effets aromatiques, gustatifs et légèrement chromatiques du pénicilium, c'est-à-dire le fromage bleu, ce qui permet à cette crème douce et onctueuse de conserver le souvenir du lait et du fromage de brebis sur un fond de fromage bleu très léger et pas du tout pointu. Cette pâte de fromage à tartiner est idéale en toutes circonstances et pourra être servie en apéritif, à un anniversaire des

enfants ou lors d'une fête familiale.

Crème de fromage saveur fines herbes

Dans ce cas, les HermanosParamio associent les délicieux arômes du fromage mi-vieux Campos Góticos aux effets aromatiques et gustatifs de l'ail et du persil, ce qui permet à cette crème douce et onctueuse de conserver le souvenir du lait et du fromage de brebis sur un fond très léger et pas du tout pointu.