NO CARNICO FRESCO

REF: 64100009

Queso azul

El queso azul es una especialidad quesera reconocida por su intenso sabor, su textura cremosa y sus características vetas azuladas que le aportan personalidad y complejidad aromática. Elaborado mediante procesos de maduración controlada, desarrolla notas profundas y persistentes que lo convierten en uno de los quesos más apreciados por los amantes de los sabores intensos.

Su versatilidad culinaria lo convierte en un ingrediente imprescindible para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos gastronómicos que buscan aportar carácter y diferenciación a sus elaboraciones. Gracias a su cremosidad y riqueza gustativa, se integra perfectamente tanto en recetas frías como calientes.

En Càrnia seleccionamos productos de calidad profesional para ofrecer soluciones gastronómicas adaptadas a las exigencias del canal HORECA.

Sugerencia de cocinado:
Ideal para tablas de quesos, aperitivos y degustaciones. Perfecto para elaborar salsas para carnes, hamburguesas, pastas y verduras. También combina excepcionalmente con nueces, peras, higos, miel y vinos tintos o dulces, aportando un contraste de sabores elegante y sofisticado. Resulta excelente en ensaladas gourmet, pizzas y recetas donde se busca un sabor intenso y distintivo.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg