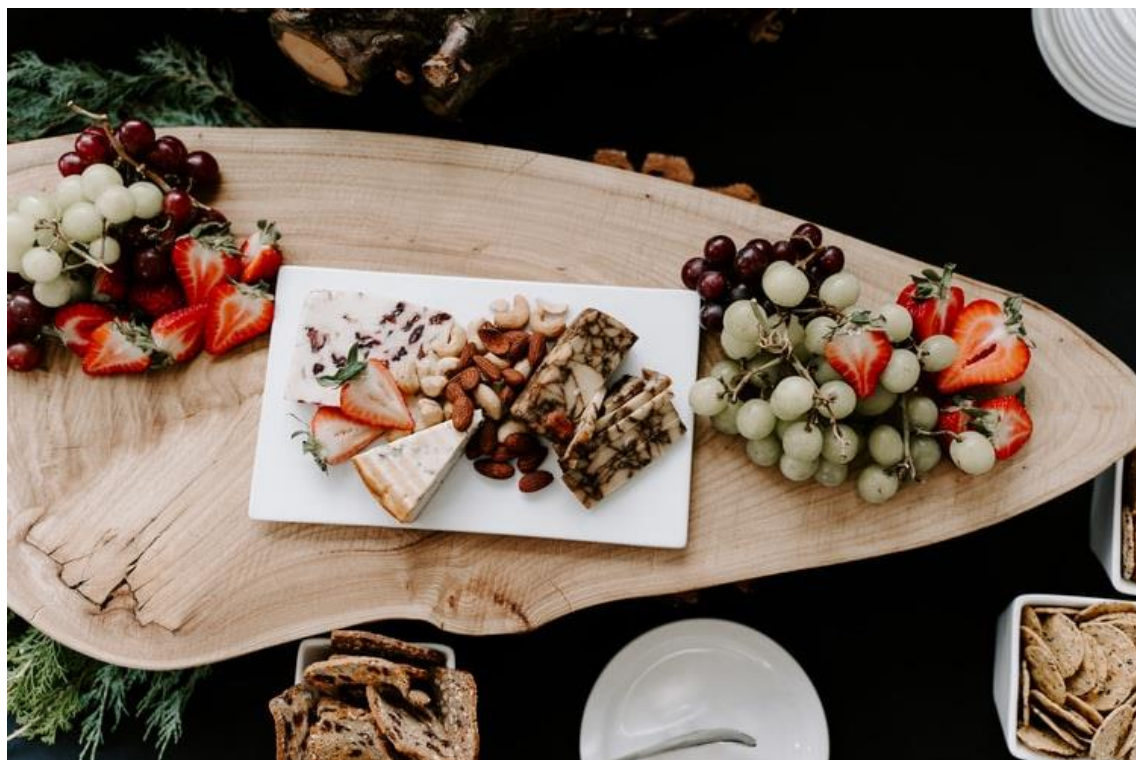


Protocolo del queso

Comer queso en cantidad moderada nos aporta una excelente fuente de proteínas, calcio y fósforo y, además, es uno de los ingredientes más deliciosos que podemos presentar en la mesa. Pero hay tantas variedades que es difícil elegir cuál es la clase adecuada o saber cómo cortarlo y servirlo correctamente. Por ello, Delivinos, la tienda gourmet referencia en el mercado español, nos da todas las claves del protocolo del queso y nos presenta algunos de sus quesos más vendidos y difíciles de encontrar en otras tiendas. www.delivinosweb.com



1. Es importante sacar el queso de la nevera al menos media hora antes de consumirlo, ya que a **temperatura ambiente se aprecia mejor su sabor**. También, es aconsejable

conservarlo en su envoltorio original y esperar al último momento antes de cortarlo, para evitar que se reseque excesivamente.

2. Los quesos tienen distintas formas y tamaños. Para evitar desperdicios innecesarios y hacer más apetecible cada trozo, es imprescindible **usar una técnica adecuada para cortar cada tipo**. Los curados como el manchego o el idiazábal se cortan en forma de cuña y después triangular. Los duros como el parmesano o el mahón muy curado se rompen en trozos o en lascas. Los de poco volumen o untables se suelen presentar enteros para que cada comensal se sirva la porción que desee, al igual que los cremosos como el brie o el camembert.

3. Una tabla (de madera o pizarra) de quesos debe ofrecer un buen surtido de ellos. Una combinación clásica debe tener en cuenta los distintos tipos: queso de pasta dura, queso de corte, queso de pasta blanda con moho exterior, queso azul y queso fresco. Para una tabla pequeña bastarán cuatro o cinco clases de quesos. El **orden de degustación** más sensato de los quesos debe ser de los de menor sabor a los más fuertes.

4. Con fruta fresca. Acompañar una tabla de quesos con **higos, peras, uvas o manzanas** no es solo una cuestión estética. Las más ácidas sirven para limpiar el paladar entre queso y queso. Y otras, como las **fresas, grosellas o frambuesas** acompañan deliciosamente a, por ejemplo, los quesos de cabra.

5. El pan: un imprescindible. Lo ideal es disponer de un mínimo de tres panes, blanco o baguette, tostado y de cereales. Otro tipo de panes que acompañan muy bien a los quesos son el de centeno, que encaja con quesos de cabra, el de nueces, que acompaña se toma con quesos semicurados y azules. Con pasas, estupendo para tomar con quesos muy curados; el pan vienés con todo tipo de quesos y el pan blanco tostado a las tortas extremeñas.

6. Deco y acompañamientos. Los **frutos secos** pueden tomarse entre queso y queso, especialmente si se trata de las nueces y las avellanas. Otros frutos como dátiles, higos, pasas o castañas son también idóneos para acompañar una tabla de quesos. Potencian, además, el sabor de los quesos curados. La mezcla con **hierbas aromáticas** como romero, tomillo u orégano, les va muy bien tanto a los quesos tipo fresco como a los

curados. **¿Un truco? Aderezar con AOVE.** También se puede añadir elementos de color, como **tomates cherry, tiras de apio, zanahoria o rábanos.**

7. Maridaje. Los licores dulces acompañan a la perfección a los quesos de postre. En general, los **espumosos más ligeros y frescos** como el cava son los más recomendables porque limpian el paladar y no enmascaran los sabores. **El vino blanco y la sidra** son la mejor opción para acompañar quesos más suaves y tiernos. El vino tinto y los blancos fermentados conviene reservarlos para quesos más curados, especialmente los de leche de oveja.

DE VENTA EN DELIVINOS:



PARMIGIANO REGGIANO

Si hay un queso italiano conocido en todo el mundo, es este. Solo se produce con leche de vacas de razas autóctonas y alimentadas con los pastos y cereales producidos en la zona. Se recomienda comerlo en pequeñas porciones por su excelente sabor, riqueza en calcio y grandes propiedades organolépticas. Una de las formas más habituales de consumirlo es rallado sobre platos de pasta, en escamas en ensaladas o carpaccios. Es una buena opción para condimentar sopas y acompaña muy bien a frutas frescas, pasas y frutos secos.

Maridaje: vinos tintos.

PVP 250 g 8,75 € (35,00 €/Kg)



PECORINO AL TARTUFO

Un exquisito queso italiano de pasta dura y corteza natural elaborado con leche cruda de oveja, entretejido con generosas vetas de trufa negra, cuyo sabor impregna toda la pasta del producto.

De sabor fuerte, picante, y algo salado. Maravilloso acompañante de nueces y pera e ideal, también, para tomar solo.

Maridaje: vino tinto con buen cuerpo.

PVP 250 g 9,00€ (36,00 €/Kg)



CAMENBERT DE NORMANDIE

Queso elaborado con leche cruda de vaca, pasta cremosa no cocida, con corteza aterciopelada, firme, enmohecida de color blanco. El aroma es ligeramente afrutado, de sabor algo salado, persistente en paladar con toque picante.

Es uno de los emblemas de la gastronomía francesa. Ideal como aperitivo, para utilizar en sándwiches y pan baguette. Acompaña muy bien a frutas como la manzana o la pera e incluso puede tomarse como postre.

Maridaje: vino blanco, tinto y sidra.

PVP 250 g 8,60 € (34,40 €/Kg)



SALCIS MONNALISA FORTESCURO

Queso elaborado con leche fresca de oveja pasteurizado, con tratamiento superficial con carbón vegetal. Es un Pecorino dulce con un sabor delicado y aromático.

Maridaje: vinos blancos.

PVP 250 g 10 € (40,00 €/Kg)



Acerca de Delivinos

En el barrio de Salamanca, se encuentra Delivinos. Una de las mejores y más especiales tiendas de referencia en el mercado *gourmet* de Madrid no solo por la calidad de su género, también por su exclusivo y cuidado trato al cliente. Posee una amplia selección de vinos y licores de marcas y bodegas nacionales e internacionales con etiquetas de

relevancia que van desde botellas *Magnum*, pasando por ediciones limitadas, productos de alta gama como caviar iraní e Ibérico o *foie gras* con origen en gansos, y también bienes para el día a día como quesos artesanales frescos o *risotto* al Tartufo. Toda una oda al buen comer y beber, adaptada para todos los gustos y bolsillos. ¿Un plus? Cuentan con una intuitiva tienda online, hacen envíos internacionales, eventos privados, y tienen un servicio de elaboraciones de regalos.

¿Dónde?: Calle Cid 2, esquina, Calle de Recoletos.

Teléfono: 910 580 970

<https://www.instagram.com/delivinos/>

<https://www.facebook.com/delivinosweb/>