



Queso Azul

Le Queso Azul est un fromage bleu espagnol au lait de vache. Il a un goût puissant et une texture crémeuse et fondante. Essayez-le avec une bière rousse douce pour mettre en valeur ses caractéristiques!

Commentaire de Philippe Wouters chez Bières et plaisirs sur les accords avec une bière Rousse Douce : "Un accord qui plaira aux amateurs de sensations fortes car derrière la force d'un bleu se cachent des notes aromatiques subtiles que les bières caramélisées sont capables de révéler." Février/Mars 2016



CARACTÉRISTIQUES

Pâte	Bleu
Intensité	Relevé
Type de lait	Vache
Traitement du lait	Pasteurisé
Pays	Espagne
Région	Asturies
Détails	N/A
Producteur	N/A
M.G.	28%
Affinage minimum	3 mois
Famille	Pâte persillée
Mode de fabrication	N/A
Particularités	N/A
Aspect	Forme cylindrique sous papier métallique. Pâte lisse avec un persillage vert foncé à bleu régulièrement réparti, fondante et grasse.
Goût	Arôme fruité et végétal puissant et généreux, tout en rondeur.

ACCORDS

Vin blanc



Tariquet, Riesling

Vin rouge



Cahors, Châteauneuf-du-Pape

Bière



Noire Amère
Triple douce, Stout

Autres accords

Cidre de glace, Porto

PRODUITS SIMILAIRES

- » Pic-Ô-Bleu
- » Bleu des Causses, A.O.P.