

ALEX CHEESE

EL QUESO

Sabroso, elástico, cárnico: así es Alex Cheese. Tiene una corteza de tonos morados proveniente de su salado en una salmuera con hierbas aromáticas de los alrededores de la granja. Una quesería regentada por Albert Kraus, quien no utiliza fermentos para la elaboración de su queso debido a la importante flora autóctona, propia de la leche de su ganadería.

EL PRODUCTOR

Albert Kraus elabora sus quesos con la leche proveniente de la ganadería de su familia. En busca de desarrollar productos que se diferencien en cierto grado del queso tradicional elaborado en la región (quesos alpinos de pasta cocida y gran tamaño), decide apostar por una elaboración con cultivos propios, además de agregar a la salmuera cenizas de haya, que aportan una ligera nota ahumada como resultado, lo que supone también una novedad en este tipo de quesos.

FICHA TÉCNICA

**Leche cruda de oveja / Cuajo tradicional / Coagulación láctica /
Maduración: 10 mese / Formato: 8 kg**

MONTGOMERY'S CHEDDAR

EL QUESO

La complejidad del "Monty's" supera con creces la mayoría de cheddars elaborados en el mundo. Suntuoso, acaramelado, afrutado y con notas cárnicas, desarrolla una textura más seca que otros cheddars, granulosa y con notas crujientes cristalinas.

EL PRODUCTOR

La familia Montgomery ha estado durante tres generaciones, elaborando su famoso Cheddar en Cadbury, asegurándose de que los altos estándares de calidad fueran respetados al reproducir la receta durante las distintas generaciones, incluso a través de los años 60, 70 y 80 en un momento en el que el crecimiento de los supermercados parecía amenazar seriamente el futuro del cheddar sin pasteurizar. Cuando Jamie heredó el papel de queso de la familia el resurgimiento del interés por los alimentos llevó a un aumento de demanda en tiendas de delicatessen independientes y el deseo de un mayor conocimiento sobre los alimentos que comemos.

FICHA TÉCNICA

**Leche cruda de vaca / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática /
Maduración: 18 meses / Formato: 30 kg**

BRIE DE MEAUX

EL QUESO

Si bien Brie de Meaux es uno de los quesos franceses más reconocidos por la mayoría de los paladares, es complicado (dada la masificación de elaboraciones que poco tienen que ver con el concepto original de Brie) encontrar aquellos que realmente mantengan la concepción genuina de esta receta. Así, el Brie que elaboran en Dongé nos habla de frutas, de sabores vegetales, todo ello inmerso en una cremosidad difícil de conseguir sin que las notas amargas aparezcan en el queso. Puro equilibrio, el Brie de Dongé tiene un aroma terroso con un sutil sabor a mantequilla, avellanas, col y setas. Servir a temperatura ambiente.

EL PRODUCTOR

Tres generaciones, un mismo espíritu. Fundada en 1930, a día de hoy son Luc y Jean-Michel Donge quienes están a cargo de la producción, que sigue ubicándose en el centro de la aldea de Triconville y donde, a pesar del relevo generacional, la misma pasión, el mismo método de elaboración y la misma e intacta ilusión se mantienen en la granja. Lejos de la fabricación industrial, se jactan de seguir utilizando la leche de las vacas de la zona para preservar las tradiciones locales, siendo totalmente conscientes de que, para elaborar grandes quesos, la leche ha de ser excepcional.

FICHA TÉCNICA

**Leche cruda de vaca / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática /
Maduración: 5-8 semanas / Formato: 3 kg**

GORGONZOLA

EL QUESO

El queso azul más cremoso que existe. De textura suave con sabor dulce y cierto regusto a frutos secos.

EL PRODUCTOR

Nacido en los años 60 por Santino Tosi a orillas del lago Maggiore en la región del Piemonte, la quesería de Tosi comienza a producir y vender su producción en su propia tienda. Este negocio familiar crecerá de manera constante a lo largo de los años. De hecho, 20 años después, la quesería decidirá centrarse principalmente en la producción de Gorgonzola y luego madurarlos en su propia bodega. Más tarde, la hija y el hijo de Santino, Miranda y Fabrizio, toman las riendas junto al esposo de Miranda, Andrea. Producen 300 quesos al día (todos hechos a mano). Sin embargo, Tosi Caseificio sigue siendo uno de los fabricantes más pequeños de Gorgonzola que aún trabaja con métodos tradicionales.

FICHA TÉCNICA

**Leche cruda de vaca / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática /
Maduración: 1 mes / Formato: 12 kg**