

Flores de Queso; una manera diferente y sabrosa de celebrar las navidades

Llegan las navidades y con ellas una forma diferente de celebrarlas. La empresa Flores de Queso propone maridajes con queso en corte en forma de flor para sorprender a sus invitados durante estas fiestas

Apenas queda mes y medio para que lleguen las navidades y después de unos meses complicados en todo el mundo, tocará celebrar en compañía de los más allegados el cambio de año. Esta es una etapa llena de ilusiones y nuevos propósitos. Desde Flores de Queso proponen celebrarlo con una de las formas de servir queso más innovadoras y excitantes del mundo.

Es indudable que el queso es un alimento que levanta pasiones en España y puede llegar a evocar elegancia, deseo e incluso romanticismo, convirtiéndose en el alimento perfecto para agasajar a sus invitados durante estas navidades. En la empresa de catering y eventos Flores de Queso, se utiliza una técnica original de cortar el queso. El queso no se corta con un cuchillo sino que la técnica empleada es el raspado. El instrumento que se utiliza para manipularlo es una girolle. El queso se rasca suavemente con una cuchilla con distintas inclinaciones dependiendo de la curación y atemperado del queso, dando un giro completo que forma unas finas y exquisitas flores de queso. Con este raspado se incrementa la superficie de queso que entra en contacto con el aire, dando como resultado un sabor y aroma más acentuados.

En Flores de Queso llevan más de 6 años dando a conocer la técnica de las flores queso por toda España, y están especializados en eventos tanto para particulares como empresas. Para la elaboración de Flores de Queso trabajan únicamente de momento con quesos nacionales artesanales de calidad excepcional como son;

el Queso de Oveja Latxa Idiazabal del País Vasco, el Queso de Oveja Churra de Castilla y León, el Queso de cabra de la Sierra de Los Cameros de La Rioja y el Queso de Cabra Payoya de Cádiz buscando seleccionar 19 quesos artesanales nacionales, uno de cada Comunidad Autónoma, que permitan la elaboración de unas flores de queso que pueden ser maridadas con esencias naturales de distintos sabores como;

naranja amarga, tomillo, azahar, limón, hinojo, hierbabuena, cardamomo, mandarina y manzana, canela, nuez y bergamota.

Por otro lado, las Flores de Queso se sirven en cucuruchos de galleta con sabores como;

espinacas, tomate, carbón vegetal, chocolate , neutro ó chocolate con crocanti.

En Flores de Queso consiguen transformar el instante en el que se degusta un queso en un momento de relajación y disfrute para los sentidos, siendo la opción ideal en estas navidades para los más "quesoadictos".

Datos de contacto:

Mad&Cor
675943952

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#).

Categorías: [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>