

Flores de Queso; una original forma de degustar quesos que mejora notablemente su sabor

La empresa Flores de Queso ofrece maridajes sorprendentes con cortes de queso en forma de clavel llevando a elaborar 50 variedades de flores de queso diferentes

Flores de Queso es una empresa especializada en el apasionante mundo del queso. Llevan más de 5 años dando a conocer la magia del queso por toda España, y están especializados en eventos tanto para particulares como empresas.

Flores de Queso nació a principios del 2020 con el registro oficial en la Oficina Española de Patentes y Marcas para diferenciar más aún su proyecto.

En la actualidad después de 6 años en el mundo gourmet, siguen realizando distintos eventos de carácter inconfundible como el espectáculo de las mesas de quesos, donde crean flores de queso en directo con sorprendentes maridajes, llegando a elaborar en un mismo momento más de 50 variedades de flores de queso diferentes combinadas con cucuruchos de sabor tradicional, tomate, espinacas, carbón vegetal o chocolate.

Técnica de las Flores de Queso

En Flores de Queso el queso se raspa el queso con una girolle dando al queso forma de clavel. Además, adquiere un intenso sabor y gran aroma, gracias a que una mayor superficie del queso entra en contacto con el oxígeno.

Desde su creación por parte de Santiago Mohedano, CEO e imagen más visible del proyecto, el equipo de Flores de Queso se ha ido ampliando, formando y preparando para poder seguir ofreciendo un servicio donde prime la excelencia.

El queso es un alimento que aporta numerosos nutrientes y es ideal para cualquier momento del día, haciendo las delicias de los paladares más exquisitos.

En Flores de Queso su visión es crear un mundo más sostenible donde la alimentación y el deporte jueguen un papel destacado. De hecho, son la única empresa de alimentación de referencia que se ha mantenido en la Zona Vip de cada partido de Reta Bilbao Basket durante los últimos 5 años teniendo ya el compromiso para la temporada 2020-2021.

Les define la magia al innovar y realizar acciones únicas, así como la pasión que hace que transmitan a todos los que les conocen en cada evento, la emoción de disfrutar de nuevo el sabor de su infancia.

Datos de contacto:

Mad&Cor
675943952

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>