

Sorprender y triunfar en cualquier evento con Flores de Queso

Sabrosas y distinguidas, las Flores de Queso ayudan a poner un toque de originalidad en cualquier evento este verano

Hoy en día las Flores de Queso son todo un referente en España por su alta calidad y su método de elaboración artesanal. Santiago Mohedano, CEO de Flores de Queso, es un hombre creativo que durante el confinamiento se le ocurrió crear novedosas Flores de Quesos sobre cucurucho comestibles.

La Flor de Queso se compone de la viruta de queso (capullo de la flor), en un cucurucho (tallo). Una forma original y divertida de degustar el queso que además logra sorprender a todos los invitados con un interior relleno con diferentes emulsiones dulces.

Mohedano emplea quesos artesanos nacionales de primera calidad en su eventos como son; el Queso de Oveja Latxa D.O. Idiazabal del País Vasco, el Queso de Oveja Assaf de Castilla y León, el Queso de Vaca ahumado al abedul D.O. San Simon da Costa de Galicia y el Queso de Cabra de Asturias, entre otros.

Además, ha creado una amplia selección de maridajes para las Flores de Queso con gotas de Aove con esencias naturales de distintos sabores como: naranja, avellana, higo, miel, tomillo, azahar, romero, limón, manzana, castaña, albahaca y bergamota.

Por último, las Flores de Queso se sirven en cucurucho de galleta con sabores como; sésamo negro, cacao, fresa, albahaca, remolacha, chili picante, alga nori, pesto, vainilla ó limón, y con distintas emulsiones dulces dentro del cucurucho de membrillo, mango, frutos rojos, dátiles ó pimientos rojos.

En Flores de Queso son especialistas en el montaje de corners que, sin ninguna duda, pondrán la guinda final a cualquier evento. Buen gusto, una presentación increíble y mucha profesionalidad son las claves de su éxito.

Si este verano desea organizar un evento que contenga esta experiencia gastronómica inolvidable ahora es posible hacerlo con Flores de Queso.

Datos de contacto:

Mad&Cor
675943952

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>