



# Descubriendo Flor de Esgueva

Invita a tus clientes a disfrutar del ritual de Flor de Esgueva, para muchos el queso curado perfecto. Cinco generaciones de maestros queseros dedican desde siempre su saber hacer a un queso de sabor único, fiel a sus orígenes naturales y a la altura de una obra maestra de la artesanía. Siguiendo este ritual de elaboración artesanal, en las diferentes etapas de maduración los maestros queseros cepillan los quesos, les dan un ligero baño de aceite y los voltean a mano, uno a uno, hasta que cada pieza alcanza su momento óptimo de curación.

Flor de Esgueva viejo es un queso elaborado únicamente con leche cruda de oveja y madurado en corteza natural un mínimo de 7 meses. Con un color pajizo, pequeños ojos repartidos en superficie y una pasta firme y compacta, Flor de Esgueva es un queso equilibrado y redondo, de intensidad media-alta.

Así comienza todo un Ritual que continúa en nuestro establecimiento cuando, en el ambiente perfecto, seleccionamos el cuchillo idóneo que nos permita un corte fácil en cuñas idénticas. La forma en que lo presentamos es clave a la hora de degustar un buen queso, como también lo es el acompañamiento, ya sea con picos de pan o frutos secos. En definitiva, un Ritual de degustación para todos los amantes del queso curado y que podemos disfrutar a cualquier hora del día, ya sea como aperitivo, postre o como parte de la cena.

Para los que prefieren un ritual más intenso, Flor de Esgueva carácter es un queso añejo madurado un mínimo de 9 meses, con una textura seca, dura y compacta pero quebradiza.



## Identifícalo a través de los sentidos

**Vista:** Se puede observar fácilmente su pasta firme y compacta, tienen un color pajizo singular que se va aclarando a medida que nos acercamos al corazón del queso, y pequeños surcos en su superficie.

**Tacto:** Descubrimos una textura escamosa y harinosa, algo quebradiza.

**Olfato:** El olor con un toque a leche de oveja y un aroma que nos evoca a los pastos castellanos. Matices olfativos característicos de un queso con mucha personalidad.

**Gusto:** Una vez lo llevamos a la boca descubrimos la textura mantecosa, poco corriente en este tipo de quesos tan madurados, lo que hace que sintamos su sabor amable, aunque también intenso y de fácil asimilación al paladar. Al saborearlo aparecen las notas de leche de oveja, frutos secos y con un ligero toque ácido, lo que le dan un final largo y persistente.

**Retrogusto:** Persiste durante mucho tiempo en lo retronasal, dejándonos unos detalles picantes una vez pasada la lengua.



### FLOR DE ESGUEVA CON PUERRO ASADO Y PERLAS DE MÓDENA

#### Ingredientes:

- Flor de Esgueva tapas maestras 210 g
- 2 puerros de calibre mediano.
- Tarro de perlas de vinagre de módena.
- 1 barra de pan.

#### Preparación:

- Asar el puerro en el horno a 180°C durante 30 min.
- Cortar la corteza de las cuñas de Flor de Esgueva y colocar cada cuña sobre una rodaja de pan.
- Retirar la primera capa de los puerros y cortarlos en rodajas de unos 2 cm.
- Coronar cada tapa con 3 rodajas de puerro y perlas de módena.

