Flor de Esgueva celebra su 75º aniversario con un plan de Catas a Domicilio

La marca pone en marcha esta iniciativa para disfrutar de sus quesos, conocer su cultura y descubrir nuevas formas de maridarlos

Este año es el 75º aniversario de Flor de Esgueva y para celebrarlo inauguran sus Catas a Domicilio, la experiencia perfecta para reunirse con familiares o amigos y descubrir el mundo del queso y nuevos y sorprendentes sabores al maridarlos.

Flor de Esgueva lleva todos estos años elaborando sus quesos de la misma forma, siguiendo la receta secreta que ha ido pasando de generación en generación de maestros queseros. La leche de oveja, cuidadosamente seleccionada, y el tiempo y dedicación que emplean en cada uno de sus quesos, tiene como resultado ese sabor tan único e inimitable que quieren hacer llegar a través de 300 catas, que se sortearán a lo largo de este año.

Flor de Esgueva ha dado el pistoletazo de salida a esta iniciativa con una original cata queso y chocolate, dos productos con unas características organolépticas muy diferentes, pero que maridan a la perfección y cuya combinación potencia aún más el sabor del queso. La cata estuvo guiada por Adrián Martín, afinador de Flor de Esgueva, y Paco Llopis, maestro chocolatero de Utopick.

Flor de Esgueva Fresco y Utopick Crema Crispi. El gusto a leche de oveja del queso se pierde ligeramente para dejar paso a las notas más dulces de la cuajada, que se acentúan aún más con el sabor caramelizado del chocolate. Cuando los frutos secos triturados, presentes en la crema de chocolate, entran en escena aportan un toque crujiente que acompaña a la perfección a la textura elástica y fluida del queso. El retrogusto es largo y duradero.

Flor de Esgueva Crema y Utopick Rare Citrus. El toque láctico combina con la amargura del chocolate, dando paso finalmente a la sensación cítrica de la cidra. El carácter graso inicial de este queso, que aporta adherencia, desaparece al instante cuando entra en juego el chocolate con su textura algo más seca y menos espesa. Largo y agradable retrogusto, donde las dos esencias predominantes, cítrica y oleica, aparecen a la par.

Flor de Esgueva Viejo y Utopick Petazetas Pasión. Al sabor a leche cocida del queso y al dulce del chocolate se les suma el toque ácido de la fruta de la pasión. Ambos productos combinan a la perfección, complementándose y resaltando los matices de cada uno, y dejando en boca ese juego dulce-ácido tan entretenido. Para finalizar, aparece la explosividad de los petazetas, que potencian el sabor del queso.

Flor de Esgueva Añejo y Utopick Tumaco 70%. El carácter de su queso Añejo, con esos matices a frutos secos y granos tostados y ese ligero retrogusto dulce a leche de oveja, aumenta la sensación

ahumada del chocolate y eleva sus matices algo especiados. El retrogusto predominante es el del chocolate, pero la sensación láctica a leche de oveja le acompaña a la perfección.

Datos de contacto:

Irene de Oro-Pulido Álvarez

+34 910 523 142

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>