



La Flor
de los quesos





Flor de Esgueva Viejo es un queso elaborado únicamente con leche cruda de oveja y **madurado 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.

Cinco generaciones de maestros queseros dedican desde siempre su saber hacer a un queso de sabor único, elaborado con leche cruda de oveja, 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.

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 Añejo** es un queso **madurado un mínimo de 9 meses**, con una textura seca, dura y compacta pero quebradiza al corte y de un bonito color pajizo.

Flor de Esgueva, es la marca líder en quesos curado premium de España*.

*Fuente: Nielsen Scantrack Curado Premium P13'2023

www.lactalisfoodservice.es



[cheflactalis](#)