

El salón del Queso y los Productos Lácteos presenta sus 10 corazonadas 2020



COUPS
DE
CŒUR

Lanzado en 2016, el concurso de las corazonadas premia los mejores productos inscritos según diferentes criterios: sabor, originalidad, textura ... Para esta 3a edición, 79 expositores de 9 países inscribieron **170 productos** (51% extranjeros): quesos, productos lácteos, gastronomía de quesos. El 14 de noviembre, un jurado (con la presencia por primera vez de 3 profesionales extranjeros) se reunió para probar y elegir los 10 productos "corazonada" 2020. ¡Un palmarés muy internacional con 8 productos extranjeros!

RACLETTE FIRMA 4 MESES

Fromi



Es en Suiza, el país de la Raclette, donde el equipo de Fromi trabajó con la quesería Moléson para encontrar una raclette de frutas de alta calidad que se presenta con su famosa raclette Bagnes 98. Después de varios meses de trabajo, finalmente se decidieron por una maduración de 4 meses para ofrecer una raclette con un sabor diferente sin ser demasiado fuerte.

LA FÉE SAUVAGE

Spirit market GmbH « vom Chäser »

Una creación única del maestro quesero Markus Aeger que quería rendir homenaje a su región natal, el Emmental, en el Oberland bernés. Es un queso elaborado con leche cruda y afinado durante 12 meses en la bodega de la quesería. Su masa es refinada y contiene cristales ligeros de sal, ¡una delicia en la boca!



CREMOSITO DEL ZUJAR

Arteserana

Un queso de leche de oveja tipo "torta" elaborado de manera tradicional con leche cruda, cuajo vegetal y sal.



BIRBABLU

Caseificio Pier Luigi Rosso

Birbablu es un queso semi curado de larga maduración hecho de leche de vaca pasteurizada y moho.



Luego se afina a la cerveza artesanal Margot. Su corteza marrón grisácea y su pasta compacta pero fundente le dan un sabor muy equilibrado entre notas de mantequilla, cerveza y el lado picante marmolado.

LA ROUELLE CENDRÉE

Quesería Le Pic

Ceniza o blanca, esta pasta láctica, sin corazón pero con mucho cuerpo, concentra armoniosamente todos los aromas de un queso fundido en el cucharón. Empaquetado en una caja de madera, este queso está moldeado a mano y hecho de leche cruda de cabra no estandarizada, fermentos lácticos, cuajo, sal y cenizas vegetales.



"Esta es mi segunda edición de las Corazonadas como jurado, un verdadero honor para mí. Hay un muy buen ambiente, es familiar, al igual que el salón. Este año, noté un nivel aún más alto de calidad del producto. Ya sea a través de los productos o los jurados, se siente la voluntad del salón de internacionalizarse más "Jonathan Deltch, blogger especializado. M Fromage.» Jonathan Deltch, blogueur spécialisé - M Fromage.

PARMIGIANO REGGIANO DOP 

Consorzio Virgilio

Esta parmesano DOP es el resultado de una producción artesanal, transmitida de generación en generación. Elaborado según el método tradicional en la provincia de Mantua y afinado durante 24 meses, ofrece un sabor potente y sabroso en boca.



QUESO SILVA CORDERO 

Quesos de Acehúche, S.L.

Este es un queso elaborado tradicionalmente con leche cruda de cabra, luego madurado con moho. Un queso con una textura suave y blanca y una sensación en boca ligeramente picante.



MARGOT CUORE DI BIRRA 

Caseificio Pier Luigi Rosso

El Margot Cuore di Birra es un queso de leche de vaca, con una selección de moho y refinado con cerveza artesanal de Margot. Dependiendo del tiempo de maduración, este queso tiene mohos amarillos característicos. En boca, ofrece un sabor dulce, agradable y delicado, con aromas a cerveza.



COULOMMIERS AU LAIT CRU 

Les Queserías de Blâmont

El Coulommiers con leche cruda sobre paja es el fruto de hombres apasionados, maestros de un saber hacer. Este queso se elabora exclusivamente con leche cruda y luego se moldea manualmente con una pala. Lentamente afinado, su carácter es afirmado, luego su corteza suave se adorna con pigmentos rojos con el tiempo. Luego se empaqueta manualmente.



VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP RUSTIC FRISÉ MOLÉSON 

Fromagerie Moléson SA

El Vacherin Fribourgeois AOP es una deliciosa especialidad con un corazón suave. A la vez con cuerpo y cremoso, hecho con leche de vaca no ensilada de la región, se lleva a la madurez antes de recibir un afinado muy particular. Es un queso excepcional, su maduración única de aproximadamente 4 a 5 meses le confiere un muy buen equilibrio entre un poco ácido, con cuerpo y cremoso.



"Estoy muy contento con estos resultados La selección final refleja las diferencias de gusto entre los jurados, Hay quesos muy peculiares, hemos hecho lindos descubrimientos", Marco Lubrano - La Louve.

"El Concurso de las corazonadas me ha permitido conocer gente excepcional, estoy encantado. A nivel de los productos, conocíamos un cierto número, pero también descubrimos hermosas joyas. Es cierto que también hemos probado productos que no son necesariamente de nuestro gusto personal, pero también nos inspiramos de las preferencias de nuestros propios clientes para seguir siendo objetivos", Michael Bellisson - Maestro quesero - Queseria Bellisson.

¡UN JURADO DE PROFESIONALES APASIONADOS !



Michael Bellisson - Maestro quesero, Quesería Bellisson
Didier Bossu - Maestro quesero, Les Folies Fermières
Samuel Bourdin - Resp. tienda La cité du lait
Camille Brossard - Maestra quesera - Quesería Beauvils/ Bloggera - Iconocheese
Anne-Sophie Carrio - Prof. Lycée Hôtelier Belliard
Jonathan Deitch - Blogger M Fromage
Elodie Dorléac - Jefe de productos Pomona
Alexandre Jolly - Prof., Lycée Hôtelier Belliard
Sara Lacomba - Productora de quesos, Ottanta

Marco Lubrano - Cooperativa La Louve
Claude Maret - Pdt de la federación Francesa de Queseros
Jérémy Platini - Maestro quesero, Quesería Platini
Elio Ragazzoni - Formador ONAF (Italia)
Alexandre Renault - Maestro quesero COW Cheese(s) of the World
Evert Schönhage - Maestro quesero, Burgundisch Lifestyle (Países Bajos)
Claire Sicard - Bloggera Les Fromages de Clairette
Susan Sturman - Formadora Académie Mons (USA)

¡Gracias a Lycée Belliard por su acogida y organización del concurso!

"La escuela secundaria de hostelería y restauración Belliard acoge a 600 estudiantes y aprendices, desde el CAP hasta el BTS, así como a alrededor de 70 adultos en formación continua. En un entorno único, ubicado en el corazón de París, y que se beneficia de un espacio cultivado internamente (huerto y viñedo), los formamos en los campos de la cocina, la comercialización y la restauración, la pastelería, el bar y la gestión Hotelera- restauración.

Nuestros restaurantes pedagógicos están abiertos al público de lunes a viernes a mediodía, así como los martes y jueves por la noche, excepto durante las vacaciones escolares. Esto permite que la formación cumpla con las expectativas del mundo empresarial. Como parte de la apertura al internacional, nuestros estudiantes tienen la oportunidad de realizar prácticas y viajes Erasmus en Europa (incluyendo Irlanda, Italia y Alemania). ¡Belliard, la cultura del éxito y el apoyo hacia la excelencia!". **Pascal Maillou, director**

Acerca del Salón del Queso y los Productos Lácteos

La 16ª edición del Salón del Queso y los Productos Lácteos tendrá lugar del domingo 23 al miércoles 26 de febrero de 2020 en París, en el Parque de Exposiciones Porte de Versailles (Francia). Esta cita internacional en torno a los quesos y los productos lácteos de calidad, reservada exclusivamente a los profesionales, reunirá a unos 260 expositores (productores, fabricantes de equipos para el comercio, servicios, etc.) y 8.000 compradores venidos de todo el mundo. Hasta la fecha, ya se ha reservado el 90% de la superficie. Siga la actualidad del salón en www.salon-fromage.com



Contacto de prensa

Sylvia Guyader- prensa@promosalons.es - 932 178 596