

A a Z, aqui estão os 26 melhores queijos do mundo

The Wall Street Journal apresenta a lista de A a Z, os melhores queijos do mundo.

A primeira exposição é a Adelegger, queijo da Alpes bávaros do sabor muito de noz, azedo e salgado, coberta por uma crosta escura e enrugada.

(Com curadoria de Francesco Tortora)



1, de 26

Queijo doce ou picante, doce ou temperado, mole ou duro, queijos pode variar de país para país e alguns são verdadeiramente irresistível.



2, de 26

BIJOU - É um pequeno queijo feito molas feitos a partir de leite de cabra, produzido em Vermont (EUA) temperado e tem um sabor delicioso.

Vendido em pares em um pacote de "micro-caverna" para que continuem o envelhecimento uma vez que deixa de laticínios.



3, di 26

Clothbound CHEDDAR - Do coração de Devonshire (Inglaterra) Este queijo produzido por Mary Quicke, que continua a tradição de laticínios da sua família começou no século XVI, é um pouco friável, extremamente intenso, o sabor de citrinos e ervas.



4 de 26

DORSET - Vamos voltar para Vermont e aqui este queijo, produzido em West Pawlet de Considered Bardwell Farm, ele é lavado durante o envelhecimento e deixa-se secar para que os sabores desenvolvam um pouco "mais intensidade".

O produto final tem uma crosta dura acima de um interior semi-mole. O sabor é intenso e profundamente saboroso com notas de frutas secas e feno.



5 - 26

Époisses - O Epoisses é um queijo francês da Borgonha, short tempero, pasta mole e lavado casca.

O aroma dell'Epoisses é muito intenso e pungente, que vai bem com nozes, peras e uvas e é acompanhada de um vinho muito encorpado.



6 de 26

FONTINA - O primeiro queijo italiano na lista vem do Valle d'Osta e remonta à Idade Média.

Envelhecido durante pelo menos três meses, o Fontina DOP é um queijo semi-duro e gorduroso, com uma crosta compacta e fina, acastanhado, dentro do qual está contido um semi-preparado, elástico e escuro.



7, de 26

GRAYSON - Of Virginia, nos Estados Unidos, produzido pela fazenda "Meadow Creek Dairy", aqui é um queijo macio com uma casca pegajosa de cor laranja-acastanhado, com um aroma pungente e um sabor rico, robusto, com notas de avelã.



8 de 26

Harbison - Ainda de Vermont, aqui está outro queijo muito singular, formado por uma casca dura exterior que esconde um cremoso, quase líquido e muito saborosa.



9 de 26

Idiazabal - Suas origens remontam à Idade Média e é produzido nos territórios autónomos da Comunidade do País Basco e da Comunidade Autónoma de Navarra. Queijo gordo, curto ou médio-idade, tem uma crosta dura, pode ser fumado, ele tem um sabor intenso e picante.



10 de 26

JUVINDALE - Produzido pelos "Meadowood Farms" em Nova York, leite queijo macio presente de vaca é cremosa e tem um sabor frutado e de carne



11 de 26

Kunik - queijo triplo-creme feito com leite de cabra e de vaca produzido a partir de Nettle Meadow Farm, em Nova York, é amanteigado, um pouco "salgado e delicioso.



12 de 26

Leonora - A partir da cidade espanhola de León, aqui é um queijo de leite de cabra denso e encorpado, suave e equilibrado. Torna-se ainda mais valioso quando acompanhado com vinhos brancos.



13 de 26

MANCHEGO - espanhol queijo feito de pressionado criados em Castela a raça Manchega de leite de ovelha, tem uma textura compacta, é de cor branca e tem um sabor levemente azedo que se torna quente no queijo curado.



14 de 26

CLOUD SHEEP - A segunda queijo italiano na lista vem de Emilia Romagna, é cremoso, doce, terra e cheia de sabor.



15 de 26

OSSAU Iraty - queijo de ovelha, produzido a partir de leite integral que vem apenas três raças de ovinos do País Basco francês, no sopé dos Pirinéus, é gordo e macio, tem uma crosta dura, pale-laranja ou cinza e um sabor acentuado ao gosto noz.



16 de 26

Parmigiano Reggiano - a lista não poderia faltar este queijo DOP, queijo duro, produzido em Emilia-Romagna.



17 de 26

Quadrello BUFFALO - Este queijo Taleggio, produzido no vale alto de Bergamo, é um queijo macio, com textura elástica, macia, especialmente perto da casca e cor de palha.



18 de 26

ROQUEFORT - famoso queijo do sul da França, feita a partir de leite de ovelha, é envelhecido em um sistema de cavernas, onde a temperatura e a humidade permanecem constantes ao longo do tempo.

Sua característica mais marcante é manchas azuis-verdes (semelhantes às de gorgonzola italiano), devido ao desenvolvimento de bolores.

O sabor varia, dependendo do tempo de envelhecimento, que pode variar desde três a nove meses.



19 de 26

SELLES SUR CHER - queijo de cabra francês, produzido na região do Loire, é um queijo macio de cabra e um gosto amargo, salgado e ligeiramente doce.

A crosta seca de cor cinza por causa das cinzas, é coberto com mofo e azul branco.



20 de 26

TRUFFLE TREMOR - Da Califórnia, combina o sabor clássico da trufa com a de queijo de leite de cabra temperado.

O sabor deste queijo é de terra, elegante e sofisticado.



21 de 26

Up In Smoke - queijo de leite de cabra, produzido por Rivers Edge Chevre fazenda no Oregon e envolto em folhas de bordo, é cremosa e macia.



22 de 26

Queijo VALENÇAY- Francês DOP a partir de leite de cabra, gordura, temperos frescos ou curto, macio.

Ele tem uma crosta macia, cinzento ou azulada bolor, leve e tem um sabor delicado.



23 de 26

WILDE WEIDE Gouda - Em holandês o nome significa "Wild Meadow" e é um queijo amanteigado sabor noz.



24 de 26

X do projeto MURRAY - Ela inspira o queijo da serra italiano e é uma colaboração de Spring Brook Farm de Vermont e do queijo de Murray em Manhattan.

O sabor deste queijo é mais forte, lembra o sabor de nozes torradas, chocolate e anis.



25, de 26

Yarg - A partir de Cornwall, Inglaterra, este queijo tem uma textura compacta e quebradiço no centro e mais suave sob a casca.

Tem um sabor delicado, herbácea, com notas de cozido manteiga, iogurte e amêndoas.



26 de 26

Zimbro - queijo Português elegante e rústico, feito de leite de ovelha.
Cremosa, é envelhecido por 60 dias e tem picante e herbáceo.

http://cucina.corriere.it/foto-gallery/16_marzo_17/dalla-alla-z-ecco-26-migliori-formaggi-mondo_eff43ed2-ec2c-11e5-a312-ba7b23e3ce03.shtml

São Paulo, SP, 30 Junho de 2016

Mkmouse