

## LA HIT CHEESE LIST

### TENDENCIAS Y NOVEDADES QUESERAS 2020

Es LA cita internacional de los quesos y productos lácteos de calidad. La 16ª edición de la Feria del Queso y los Productos Lácteos tendrá lugar del domingo 23 al miércoles 26 de febrero de 2020, en Paris Porte de Versailles.

Reservada para profesionales, la Feria del Queso y los Productos Lácteos es EL lugar para descubrir las tendencias y las novedades en quesos y productos lácteos del mañana. ¡Aquí tiene una selección!

## ¡EL AZUL ES EL NUEVO BLANCO!

Al igual que el Pantone "Classic Blue" elegido color 2020, el azul invadirá nuestros interiores, pero también nuestros platos con vetas azules.

### Le Saint-Flour – Les Fromageries Occitanes – Francia

Queso azul especial elaborado con materias primas de calidad: una colecta de leche realizada principalmente en un radio de 60 km alrededor de la quesería, y una transformación de la leche en las reglas del arte de la fabricación. Saint-Flour es un refinado de túnel 100%, luego se reserva para mejorar, durante un período mínimo de 65 días. [Stands 7.3 D 066, 7.3 D 065](#)



### Le Birbablu – Caseificio Pier Luigi Rosso – Italia

Semiduro y de larga maduración, este queso se obtiene de la leche de vaca entera pasteurizada, complementada con una selección de moldes y una maduración con cerveza artesanal "Margot". En boca, tiene un sabor delicado entre las notas de mantequilla y cerveza y el sabor picante del moteado. [Stand 7.3 A 041](#)



### Bleu provence – Beillevaire – Francia

Este es un azul de oveja y, más precisamente, una preparación basada en leche cruda de oveja ensamblada con crema. Para untar pero también en la cocina, con calabacín o berenjena, se adaptará a todas las preparaciones. [Stand 7.3 B 066](#)

### Colosso Oudwijker – L'Amuse – Países Bajos

Viniendo de los Países Bajos, este azul está hecho de leche de búfalo pasteurizada. Tiene una textura y sabores únicos en el paladar, una verdadera delicia. [Stand 7.3 C 096](#)



## EL GABINETE DE CURIOSIDADES

¡En 2020, las alianzas inusuales van en aumento! Caviar, ron, limón, pimienta ... los productores imaginan alianzas únicas y raras que agitan las papilas gustativas de los epicúreos.



### Délice au caviar – Fromi – Francia

Cuando el caviar encuentra al queso... El Délice au caviar es una asociación entre el queso « Délice des crémiers » y una preparación de 5% de caviar seco de la Maison Neuvic, asociado a una mezcla de queso fresco y mascarpone. [Stand 7.3 E 108](#)



### Mermelada de arándanos y lima La Chambre aux Confitures – Francia

Una combinación explosiva donde la lima pica al arándano con un soplo de aire fresco. Un descubrimiento para el paladar, aclamado por los amantes del queso, con productos lácteos o queso de cabra fresco. [Stand 7.3 A 128](#)



### Queso crudo de leche de cabra relleno de pimienta – Chevennet – Francia

Este queso fresco hecho de leche cruda de cabra se moldea a mano y luego se corta por la mitad para rellenarlo con una preparación a base de pimienta. Una delicia! [Stand 7.3 C 106](#)



### Capri Citron – Chêne Vert – Francia

Este queso de cabra orgánico fresco está adornado con mermelada de limón siciliano, la fruta cítrica insignia de nuestros amigos italianos. [Stand 7.3 E 099](#)



### Nature's Nectar – Snowdonia Cheese Company – UK

Nature's Nectar es la última incorporación a la deliciosa gama Snowdonia de cheddars altamente aromatizados. Combina higos marinados en ron y miel con el famoso queso cheddar Snowdonia, creando un queso rico, suave y afrutado con notas dulces y azucaradas. [Stand 7.3 F 084](#)

## RACLETTE y FONDUE : LOS QUESOS PREFERIDOS DEL INVIERNO

¡Cada invierno, la raclette y la fondue calientan nuestros cuerpos y nuestros corazones! Amigables, atraen a todos los franceses en cuanto las temperaturas comienzan a bajar. Este año nuevamente, sus especialidades de montaña están adornadas con nuevas galas.

### Raclette Signature 4 mois – Fromi – Francia

Es en Suiza, país de la Raclette, donde el equipo de Fromi trabajó con la quesería Molésón para encontrar una raclette de frutas de calidad superior. Después de varios meses de trabajo, finalmente decidieron una maduración de 4 meses para ofrecer una raclette con un sabor diferente sin ser demasiado fuerte.. [Stand 7.3 E 108](#)



### Raclette à la viande des grisons – Fromagerie de la Durance – Francia

La Fromagerie de la Durance ofrece aquí un queso raclette hecho con leche cruda entera y adornado con trozos de carne de la IGP de los Grisonnes.. [Stand 7.3 D 117](#)



### Fondue d'Alpage l'Étivaz – Caves de l'Étivaz – Suiza

Una fondue cremosa con carácter y sabor y elaborada artesanalmente. ¡Un formato listo para usar, muy práctico para las comidas de esquí! [Stand 7.3 A 117](#)

## UN NUEVO MUNDO A DESCUBRIR

Viaja al otro extremo del planeta para descubrir nuevos sabores, nuevas texturas para nuestras papilas gustativas francesas.

### GHEE – Gillot SAS – Francia

Ampliamente utilizado en la India o el Magreb, el Ghee es una mantequilla de la que se han eliminado el agua y los rastros de proteínas y carbohidratos para mantener solo los lípidos. Por lo tanto, tiene un contenido de grasa del 100%. En cuanto a las recetas, esta mantequilla es perfecta para hacer pasteles refinados, para cocinar carnes, pescados o vegetales y le dará un ligero sabor a nuez a los sándwiches de la mañana. [Stand 7.3 C 044](#)



### Kéfir – CHA – Francia

El kéfir es una bebida láctea ancestral que se origina en el Cáucaso y se produce utilizando cultivos de kéfir (un grupo de levaduras y bacterias). Después de la fermentación, la leche es más digerible y enriquecida con probióticos, lo que hace que el kéfir sea muy bueno para la salud. Está hecho de leche de cabra, y su fabricación es artesanal y proviene del norte de Grecia. [Stand 7.3 F 063](#)



### Su contacto: Promosalons España

¿Desea realizar retratos de productores, entrevistas con profesionales del sector o preparar su visita al salón?  
No dude en contactarnos.

Sylvia Guyader – [prensa@promosalons.es](mailto:prensa@promosalons.es)

### Acerca del Salon du Fromage et des Produits Laitiers

La 16a edición de la Feria del Queso y los Productos Lácteos tendrá lugar del domingo 23 al miércoles 26 de febrero de 2020 en París expo Porte de Versailles (Francia). Exclusivamente reservado para profesionales, este encuentro internacional de quesos y productos lácteos de calidad reunirá a 280 expositores (productores, fabricantes de equipos para el comercio, servicios, etc.) y 8.000 compradores de todo el mundo. Siga las noticias del salón en [www.salon-fromage.com](http://www.salon-fromage.com)



<http://bit.ly/2xf7KEI>



<http://bit.ly/2xtwr26>



<http://bit.ly/2wssZFO>