

Combinar Queijos e Vinhos

► Rodolfo Tristão



Queijos

O que ter em conta na escolha do queijo

- ▶ Tipo de leite
- ▶ Gordura
- ▶ Tipo de coalho
- ▶ Tempo de maturação



Tipo de Coalho

- Animal
- Vegetal
- Biológico

Gordura

Magros -20 %

Meio gordos - 20/30%

Gordos - 30/40%

Crema- + 40%

Tipo de leite

- Leite cru ou leite pasteurizado
- ▶ Ovelha
- ▶ Cabra
- ▶ Vaca
- ▶ Mistura

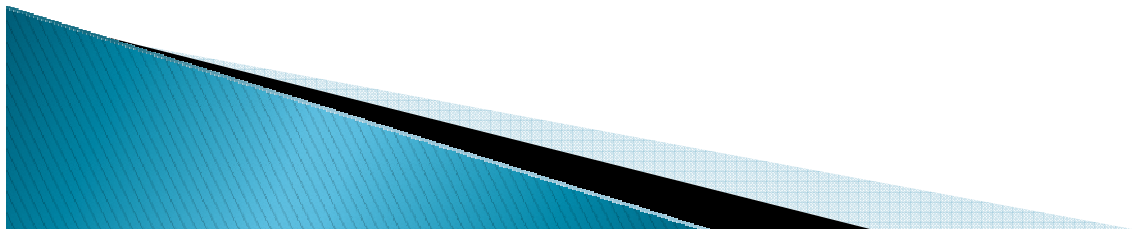
Tempo de maturação

Pasta mole (pouco tempo de maturação)

Pasta dura (maturação)

Perde agua , ficando mais condimentado

Quando degustar Queijo?



Que vinhos para o queijo?



Obrigado pela Atenção

Apoio:
Queijos Sabores da Idanha
António Feleciano

