

Crecimiento de los quesos artesanales impulsa el mercado gourmet español

Noticias 24hs | 25-10-2024 | 10:51



Fabricantes de queso

Los quesos especiales gourmet han ganado popularidad en los últimos años gracias a la creciente demanda de productos de alta calidad y sabores únicos. Elaborados con esmero y utilizando ingredientes seleccionados, se destacan no solo por su gusto, sino también por su proceso de fabricación artesanal. Uno de los aspectos que los distingue es la diversidad en los tipos de leche empleados, como la de vaca, cabra, oveja e incluso búfala, lo que les otorga características únicas en sabor, textura y aroma.

España se distingue por su amplia oferta, contando con una gran variedad. El país alberga 27 quesos con Denominación de Origen e Indicación Geográfica Protegida, lo que garantiza su calidad y origen. Además, existen cerca de 50 variedades tradicionales, lo que eleva a un total de 200 tipos disponibles en el territorio español. Los fabricantes de queso juegan un papel crucial en la preservación de esta rica tradición, especialmente en la producción artesanal, los cuales están experimentando un notable crecimiento y consolidándose como una tendencia clave en el mercado gourmet.

Variedad de sabores y tipos de leche

Se caracterizan por su variedad en sabores y la utilización de diferentes tipos de leche, lo que amplía el abanico de opciones para los amantes de este producto. Algunos incluyen ingredientes adicionales, como hierbas aromáticas, especias, frutas secas, o incluso trufas, que intensifican su aroma y los convierten en auténticas delicias culinarias.

Los de leche de vaca son quizás los más conocidos, pero en el mercado gourmet han surgido nuevas propuestas que van más allá de lo convencional. Estos suelen ser más cremosos y suaves, y se complementan bien con gustos dulces o especiados, lo que los convierte en una excelente

opción para tablas o acompañamientos en cenas especiales.

Por otro lado, los de leche de cabra se distinguen por ser más fuertes y de textura densa. Este tipo se ha convertido en una tendencia entre los productos gourmet debido a sus matices ácidos y ligeramente picantes, que aportan un contraste interesante en combinaciones culinarias. Además, es conocida por ser más fácil de digerir para algunas personas, lo que hace que estos productos sean una opción popular entre quienes buscan alternativas más saludables.

Los elaborados con leche de oveja son también una opción altamente apreciada en el mercado gourmet. Con una textura más firme y un sazón característico, este tipo se presta muy bien para maridajes con vinos tintos o para incluir en platos donde se busca resaltar su intensidad. Tienen un contenido de grasa más alto que los de vaca o cabra, lo que les da una consistencia única y un gusto profundo que perdura en el paladar.

Finalmente, los quesos de leche de búfala son una joya dentro de los productos gourmet. Esta tiene un contenido más alto de grasa y proteína, produce alimentos de textura extremadamente cremosa y rica, como la famosa mozzarella de búfala. Este tipo es muy valorado en la alta gastronomía por su delicadeza y su capacidad para adaptarse a una gran variedad de preparaciones, desde ensaladas hasta pizzas gourmet.

?Nuestro objetivo principal es la elaboración de excelente calidad para satisfacer los gustos más exquisitos de nuestros clientes?, comentan en Quesos Torrelareina.

El papel de los quesos gourmet en la gastronomía

Juegan un papel clave en la alta cocina y en el mundo de la gastronomía en general. Son utilizados tanto por chefs profesionales como por aficionados para crear platos sofisticados que elevan cualquier experiencia culinaria. Además, la versatilidad permite que sean usados en una variedad de recetas, desde aperitivos hasta platos principales y postres.

Al ser productos de alta calidad, no solo destacan por su sabor, sino también por su origen y método de producción. Muchos de estos productos provienen de pequeñas granjas y son elaborados de manera artesanal, lo que asegura un producto más auténtico y respetuoso con el medio ambiente.

Los quesos especiales gourmet representan una opción ideal para quienes buscan explorar nuevos sabores y texturas. Con una gran variedad de opciones en cuanto a tipos de leche y combinaciones de ingredientes, han llegado para satisfacer los paladares más exigentes y aportar un toque de sofisticación a cualquier mesa.

Autor: Redacción