

# Cheese *Club*

PRESENTA

LOS RECOMENDADOS DEL MES



# CheeseClub

*El sabor artesano*

## ¿Qué es?

El proyecto CheeseClub nace de la ilusión de dar a conocer la artesanía nacional alrededor del queso, llevando así al consumidor final una cuidadosa selección de pequeños productores.

De esta forma, ponemos sobre la mesa una propuesta que permita a los clientes acceder a quesos especiales y únicos, en cantidades mínimas. Gracias a la figura de **Roberto Camacho**, nuestro experto en quesos, realizamos las labores de selección, afinamiento, guía y acompañamiento, demostraciones y catas guiadas en punto de venta.

[campomargourmet.com](http://campomargourmet.com)





## Queso tierno con trufa negra Granizo

De delicada acidez y una corteza de *geotrichum candidum* (el moho que le aporta esa rugosidad característica) que recubre su pasta densa y compacta. Granizo, al igual que su "hermano mayor" Moluengo, es un bocado refrescante, que desarrolla un punto apimentonado según avanza en los días de su maduración. Limpio y envolvente.

15 Ud/C - 250gr aprox  
2-3 semanas de maduración.



**8.75€/U**

RU0001

## Queso Caramelo

La Ajedrea es una especia tradicionalmente usada para aromatizar encurtidos (altramuces, olivas...) y a José Luis Abellán, productor de este queso, le recuerda a su infancia y a su tierra, Castilla La Mancha. Es por eso que ha decidido convertir Caramelo en un particular homenaje a su tierra. Además de la ajedrea, la superficie de este queso está adornada con pimienta rosa, una pimienta más dulce que picante que convierte a Caramelo en un queso tremendamente goloso (de ahí su nombre) y divertido.

150gr aprox  
2 semanas de maduración.

**7,40€/U**



RU0007