



Busque el Sello  
California Milk Advisory Board



## Queso & Chocolate – La Pareja Perfecta Queso Real California

### Queso

- **Chocolate Oscuro**

Los chocolates oscuros y menos dulces maridan bien con quesos añejos y de carácter complejo.

- **Chocolate con Leche**

El chocolate con leche marida bien con los quesos de sabor dulce y fresco, como el Ricotta, y con los quesos semi-suaves y de consistencia mantecosa, como el Brie.

- **Chocolate con Frutos Secos y Nueces**

El Chocolate con nueces tostadas y frutos secos marida bien con quesos cremosos semi-suaves, y también con quesos añejos que posean mayor complejidad.

- **Chocolates Picantes**

Los Chocolates que contienen chiles y otras guindillas maridan bien con quesos fuertes que no tengan demasiada sal.

### Chocolate

- **Suaves/Frescos**

Ricotta Fresco, Queso Crema, Fromage Blanc, Teleme, Crescenza

- **Semi-Suaves/Madurados por Moho**

Quesos Cremosos Azules, Brie, Triple Crema, Quesos de Corteza Lavada

- **Semi-Curados**

Cheddar, Fontina, Asiago, Gouda, Quesos de mesa lavados con Vino o Cerveza.

- **Curados**

Gouda Añejado, Dry Jack Añejado, quesos para rallar.

- **Azules**

Quesos Azules semi-suaves, Quesos Azules más firmes y desmenuzables.

*Leches y quesos bañados por el sol de California*



## *Maridajes de Queso Fresco & Chocolate*

Queso Crescenza o Monterey Jack joven + chocolate oscuro:

Queso Crescenza de las granjas con hojuelas de manzana y lima sumergidas en Chocolate Oscuro de Recchiuti.

Queso Crema Fresco + Chocolate Oscuro con Nueces:

Queso Crema con Chocolate Oscuro con Nueces de la marca TCHO (71%).

## *Maridajes de Queso Madurado por Moho & con Chocolate*

Brie Triple Crema + Trufas: Brie Triple Crema con Trufas a la Champaña de Recchiuti.

## *Maridajes de Queso Semi-Duro & Chocolate*

Queso lavado con Vino o Cerveza + chocolate oscuro:

Cheddar Añejado + chocolate recubierto de frutos secos:  
Queso Cheddar con Piel de Naranja Confitada de Recchiuti.

Gouda Añejado + chocolate oscuro: Gouda Añejado con Chocolate Oscuro con Almendra.

## *Maridajes de Queso Curado Añejado & Chocolate*

Queso Monterey Jack Añejado + chocolate oscuro con nueces: Jack Añejado Seco (frotado con cacao & pimienta negra) con Chocolate Oscuro con Nueces de la marca See's

Gouda Añejado + chocolate impregnado de chile picante: Gouda Añejado con Barra de Chocolate con Chile Picante.

Queso Curado o Queso para Rallar + chocolate con frutos: Queso Dry Jack con Cerezas y Almendras cubiertas de Chocolate Oscuro de la marca Chocolive.

## *Maridajes de Queso Azul & Chocolate*

Quesos Azules Añejados con más complejidad + chocolate con más del 80% de cacao:  
Queso Azul Original.

 [www.facebook.com/RCMMexico/](https://www.facebook.com/RCMMexico/)  
[www.lechedecalifornia.com](http://www.lechedecalifornia.com)  
[Elena.Oseguera@imalinx.com](mailto:Elena.Oseguera@imalinx.com)  
Cel. 7771023333

*Leches y quesos bañados por el sol de California*

