



## Busque el Sello

California Milk Advisory Board

### *Maridajes de Queso de California y Cerveza*

Maridar vinos y quesos se ha convertido en un sinónimo de entretenimiento simple y delicioso al estilo californiano. No obstante, se ha dado un resurgimiento cervecero a medida que los amantes de la comida han redescubierto que el queso también puede ser el compañero perfecto para sus cervezas favoritas, lagers y ales. La cerveza y el queso son dos compañeros clásicos y la enorme variedad de quesos de California ofrece una gama de oportunidades sin límite para impresionar tanto a tu paladar como a tus amigos.

*Hay algunos consejos para comenzar a maridar la cerveza con el queso:*

- Elije variedades de queso y cerveza que puedan soportar el perfil de sabor y fortalezas del otro –ya que ambos deben complementarse, y no competir o enmascarar los matices de sabor que los hace únicos. Por ejemplo, un Queso Azul añejado, de consistencia cremosa y con gusto a nueces queda bien con una cerveza de cebada dulce, de sabor malteado y un estilo similar al vino.

- Al igual que la cerveza, el queso tiene un rango muy amplio de sabores y una gran variedad de estilos. Tan sólo los productores de quesos de California elaboran más de 250 variedades y estilos de queso. No permita que la gran cantidad de alternativas lo abrumen, tome esta lista como una inspiración para una nueva aventura del sabor.
- Busque el sello “Real California Milk” para asegurarse que el queso que adquirió está elaborado en California con auténtica leche de California.
- Organice una sencilla fiesta de degustación de queso y cerveza y comience a explorar sus maridajes favoritos.

*Comparta sus hallazgos con sus amigos amantes del queso y la cerveza. ¡y que comience la cata!*

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

*Leches y quesos bañados por el sol de California*

## Queso

## Cerveza

Gouda	Imperial Stout, Black Lager
Mozzarella Fresco	Cerveza de Trigo, Pilsen
Ackawi	Cerveza de Trigo
Asadero	Amber Ale, Helles
Asiago	Brown Ale, Amber Ale
Baby Swiss	Octoberfest, Ales
Queso tipo Bakers	Cerveza de Trigo, Cervezas afrutadas
Baladi	Helles
Queso Canasta	Cerveza de Trigo
Queso Blue Porter	Stout, Vino de Cebada
Brie	Steam Beer
Camembert	Cerveza estio Saison, Kölsch
Carmody	Stout
Cheddar	Pale Ale
Cheddar (sharp)	Stout, Porter, Black Ale
Colby	Red Ale, Brown Ale
Colby Jack	Pilsners, Pale Ale
Cotija	Cerveza de Trigo
Queso Cottage	Imperial Stout, Black Lager
Queso Crema	Cerveza de Trigo
Cuajada	Amber Ale, Helles
Dry Jack	Brown Ale, Amber Ale
Fromage Blanc	Dunkelweizen
Longhorn	Pilsen clara
Manchego	Porter- light, Brown Ale
Mascarpone	Porter, Stout, Cervezas afrutadas
Monterey Jack	Pilsen Media
Mozzarella	Pilsen
Muenster	Ales Belgas, Pilsen clara
Panela	Cerveza de Trigo, Pilsen
Parmigiana	Cerveza de Trigo, Pilsen
Port Sault	Pale Ale
Provolone	Pilsner, Pale Ale
Quark	Pilsen
Queso Blanco	Pilsen ligera
Requesón	Belga, Fruit Lambic
Ricotta	Pale Ale
Romano	Amber Ale
Scarmoza	Cerveza de Trigo
Schloss	Amber, Red Ale
Quesos Ahumados	Rauch Bier (Cerveza Ahumada)
St. George	Märzen, Octoberfest
Suizo	Lagers, Märzen, Octoberfest
Teleme	Cerveza de Trigo, Pilsen Americana

*Leches y quesos bañados por el sol de California*

