

QUEIJOS CURADOS DE VACA

TERROIR DE CHAMPAGNE



Cód. ITP 3

TRIPLE CRÈME 180 g

Intensidade ●●●●○

O Triple Crème é um queijo de pasta mole, muito suave e cremoso porque são adicionadas natas na sua elaboração. A sua parte central derrete-se na boca potenciando a suavidade e cremosidade deste queijo. Ideal para degustar com uvas brancas ou com doce de amoras, mirtilos ou laranja amarga.



Recomendamos o seu consumo com castas de vinhos Portugueses como Castelhão, Trincadeira ou Rufete.



QUEIJOS CURADOS DE VACA

TERROIR DE BOURGOGNE



Cód. ITP 71

EPOISSES D.O.P. 250 g

Intensidade ●●●●○

Eleito o melhor queijo de França e o 8º melhor queijo do mundo pelo World Cheese Award de 2019 - 2020. Produzido com leite inteiro ele é, posteriormente, coalhado de forma muito lenta. Uma vez salgado o Epoisses estagia durante 28 dias sendo, nesta etapa, lavado com licor de Marc de Bourgogne no mínimo cinco vezes até obter a sua suave cor laranja que o caracteriza. O seu sabor equilibrado, pleno e frutado combina com uma textura cremosa de corte que tornam o Epoisses num queijo único no mundo.



Combina especialmente bem com vinhos tintos do Douro e Alentejo.

OS MELHORES QUEIJOS DOS "TERROIRS" DE FRANÇA



Cód. ITP 2

LANGRES D.O.P. 180 g

Intensidade ●●●●○

O Langres é uma das "joias" da Germain! É um queijo com Denominação de Origem Protegida da região de Champagne – Ardenne tendo origem nas abadias desta região. É um queijo maturado, de pasta mole, cor alaranjada e sabor intenso devido à sua cura. A sua pasta clara torna-se suave e muito cremosa no centro. Nunca se dá a volta ao Langres, durante o processo de cura e, por essa razão, afunda-se ligeiramente no centro formando uma ligeira concavidade.



Combina especialmente bem com vinhos tintos do Dão, Alentejo e Douro.



QUEIJO DE CABRA

TERROIR DE PÉRIGORD

LE PICO 125 g

Intensidade ●●●●○

O Pico é um requintado queijo de cabra herdeiro das melhores tradições de Périgord. A sua fina casca esconde um interior macio e cremoso. Os seus sabores intensos e requintados são potenciados através da sua combinação com mel ou doce de figo.



Cód. ITP 14



Recomendamos o seu consumo com um vinho Moscatel de Setúbal.



Prazer Gourmand com sabor a tradição

QUEIJOS FRESCOS DE VACA

A MOUSSE DOS QUEIJOS

LE ROULÉ DE ALHO E ERVAS FINAS 850 g

Intensidade ●○○○○

A gama de queijos de creme Le Roulé é elaborada de forma artesanal. Um queijo que pode ser utilizado em entradas ou como acompanhamento de refeições.



Cód. ITP 15 (LS) e 58 (corte)



Recomendamos o seu consumo com vinhos brancos frutados.

LE ROULÉ DE MIRTILOS 850 g

Intensidade ●○○○○

Surprende pela sua suavidade, cremosidade e pelas notas doces dos mirtilos. Bom para combinar com salada de queijo.



Cód. ITP 16 (LS) e 59 (corte)



Combina muito bem com vinhos brancos frutados e aromáticos.

LE ROULÉ DE ANANÁS 850 g

Intensidade ●○○○○

A sua textura de mousse e a fresca e agradável combinação com o Ananás torna este queijo ideal para aperitivo ou sobremesa.



Cód. 17 (LS) e 60 (corte)



Combina muito bem com vinhos brancos frutados e aromáticos.

QUEIJOS DE CABRA

SUAVES E CREMOSOS

CABRETTINE 24 uds. x 40 g

Intensidade ●○○○○

Os medalhões Cabrettine da Rians são frescos, suaves e cremosos. São ideias para acompanhar com saladas, para dar um toque de sabor às suas pizzas, para acompanhar com hambúrgueres, ou aperitivos.



Cód. ITP 63



*Nova variedade com figo e mel.



Combina muito bem com vinhos brancos frutados e aromáticos.

CROTTIN DE CHÈVRE 60 g

Intensidade ●○○○○

Uma das joias da região do "Val de Loire". O Crottin é um requintado queijo de cabra com uma textura firme e de corte. Tem uma crosta fina e leve que evolui com o passar do tempo. É macio e delicado no paladar.



Cód. ITP 62



Recomendamos o seu consumo com um vinho tinto da Bairrada.

AUTÊNTICOS E REQUINTADOS QUEIJOS DO "TERROIR" COM INTENSIDADES E SABORES DISTINTOS



A Fromagerie Germain e a Rians permanecem fiéis à forma de entenderem a produção de queijos, respeitando a tradição de cada região com carinho e requinte.



Importado e Distribuído para Portugal por
ITP - International Trade Partner · Tel: +351917553850
E-mail: geral@int-tradepartner.com