



La marca Chavroux se creó en Francia, en el pequeño pueblo de Reparsac, en la región de Poitou-Charentes, al oeste del país. El secreto de Chavroux reside en la crema de cabra, a la que el queso debe su sabor y su consistencia fundente.



En la Fromagerie Papillon de Roquefort-sur-Soulzon, situada en el corazón del Aveyron, en 1906 nació el queso con Denominación de Origen Protegida Roquefort Papillon. Si el terreno de Aveyron es un lugar excepcional para producir Roquefort, la intervención de los hombres y de los maestros afinadores es indispensable: es gracias a su control de la temperatura y de la humedad de las bodegas en las que se afina este delicioso queso de oveja que puede tomarse el tiempo para adquirir sabores únicos.

Al día de hoy, goza del reconocimiento europeo como Denominación de Origen Protegida, lo que garantiza la procedencia de un producto. Hoy en día, Papillon continúa la tradición elaborando su Roquefort al pie de Combalou.



Fue en 1823, en el corazón del valle del Po, en el norte de Italia, famoso por su abundante producción de leche, donde se fundó la empresa Ferrari. En aquella época, era difícil almacenar la leche, por lo que se transformaba inmediatamente en mantequilla, mascarpone y otros quesos locales. A partir de la década de 1940, la empresa familiar "exportaba" sus quesos en cestas de mimbre a la lejana Nápoles. Los años 60 marcan un punto de inflexión en términos de innovación: practicidad unida a tradición, favorecida por el espíritu emprendedor de Giovanni Ferrari, la empresa se convierte en la primera en Italia en comercializar quesos preenvasados, para una conservación óptima.

Hoy en día, la tradición familiar de los refinadores de quesos sigue viva en Giovanni Ferrari. La empresa perpetúa este saber hacer elaborando sus quesos italianos siguiendo la más pura tradición.



“El Queso es un alimento vivo, que nace, evoluciona y madura”. El secreto de los quesos García Baquero empieza en la selección de la leche y su recogida diaria, elaborando sus quesos con leche fresca.

Leche de oveja, cabra y vaca procedentes de rebaños y ganaderías seleccionadas por su calidad e identidad geográfica. Buscando un equilibrio en la recogida de la leche de los distintos ecosistemas continentales (llanos manchegos, meseta castellana y baja montaña) y mediterráneos que ayudan a manifestar los recuerdos a pasto, siembras de gramíneas y leguminosas, finas hierbas, frutos secos, frutales del mediterráneo, hierbas y arbustos aromáticos de monte bajo. Todo esto aporta una elevada complejidad aromática. La leche de oveja y cabra produce quesos más rústicos, más concentrados, con texturas más ásperas e intensas. Solo la riqueza y armonía en el coupage de leches, definida por los maestros queseros, hace que se consiga un queso con un equilibrio perfecto, redondo en boca y de personalidad única.



La unión de 29 inmigrantes europeos, todos productores lecheros, que fundaron la Asociación Unión de Tamberos, en el pueblo de Franck, Santa Fe, fue el origen de Milkaut. Con las recetas originales traídas desde Europa, simples y de pocos ingredientes, y la mejor materia prima argentina, nacieron los sabores auténticos y la cremosidad única de la marca, que se fueron transmitiendo de generación en generación.

¡Te invitamos a disfrutarlas con mucho gusto!

