



GATÚ

A boa
notícia
do campo

ONLINE

2016: O melhor queijo do mundo é norueguês



Um queijo azul da Escandinávia ganha o World Cheese Awards 2016.

Kraftkar, um queijo azul feito na Noruega, foi anunciado como o melhor do mundo por vencer o World Cheese Awards, o maior prêmio da edição do vigésimo nono Festival de Queijo Internacional realizado em novembro passado em San Sebastian.

O campeão foi imposto sobre outros 3.060 queijos de 35 países.

Em declarações à Traveler Scandinavian web, o queijeiro mestre Solvor Waagen detalhou alguns meses atrás que o sabor do Kraftkar depende de vários ingredientes, mas destacando a qualidade do leite: "Tem que haver equilíbrio de gordura e proteína, por exemplo [...]. E o leite depende do tipo de pastagem que as vacas comem.

Além disso, acrescentamos o creme de leite. Mas também influencia o clima. Se nossa fazenda estivesse no leste da Noruega, o queijo não sairia igual."

Também foram finalistas dois queijos espanhóis: Cremositos del Zújar, um bolo de estilo fronteira do Casar ou Serena, e Oveja Grazalema.

Além do queijo Campeão do Mundo, deram ouro, prata e bronze para outros queijos selecionados pelo júri internacional composto por 260 especialistas.

Com a vitória do Kraftkar, Noruega entra pela primeira vez na lista prêmio, que levam os queijos britânicos e franceses.

Apenas um queijo espanhol impôs vez neste evento: Manchego Dehesa de los Llanos, em 2012.

O festival foi organizado pela associação vasca Artzai Gazta com a britânica World Cheese Awards.

Saiba mais sobre a Marangatú, acessando nosso instagram:

<https://www.instagram.com/ganaderiaconmarangatu/>

via computador ou telefone.

E vem aí nossa página no Facebook!

Fonte: <http://www.eitb.eus/> y varios. Adaptado e resumido por Marangatú Sementes

Marangatú Sementes Ltda

Via Anhanguera, km 313 - Caixa Postal 336 - Cep: 14001-970

Ribeirão Preto - SP - Brazil - Tel.: +55 (16) 3969-1159

marangatu@marangatu.com.br - www.marangatu.com.br



S E M E N T E S