

CABA, 27 de noviembre de 2025

DESCRIPCIÓN QUESO REGGIANITO

EMPRESA: RICOLAT, SANTA FÉ.

✓ **Descripción:**

-**Apariencia:** forma cilíndrica de corteza fina, lisa y homogéneo, sin rajaduras ni contaminaciones u otros defectos de corteza. Superficie interna lisa, de color homogéneo, cerrada, con poco brillo. (se evalué en una cuña).

-**Olor:** intensidad alta y bien desarrollado, a manteca cocida y frutal (que recuerda a nuez), también algunas notas tostadas, como a caramelo.

-**Flavor:** intensidad alta, sabor característico (a manteca cocida, fruta seca, algunas notas avainilladas y recuerda al pan tostado) y salado medio, equilibrado, con picante leve. No es ácido ni amargo. Persistencia media a alta.

-**Textura:** firme, friable o desmenuzable (se fractura al morder), soluble, cremoso y con alta untuosidad final en boca. No está seco ni elástico.

✓ **Recomendaciones y acompañamientos:**

-Ideal para rallar. También para gratinar.

-En escamas como ingrediente de ensaladas.

-Miel, frutas secas, aceite de oliva, aceto balsámico, peras frescas y uvas blancas, damascos desecados y varios chutney. Con frutas en almíbar como higos o zapallos por ejemplo.

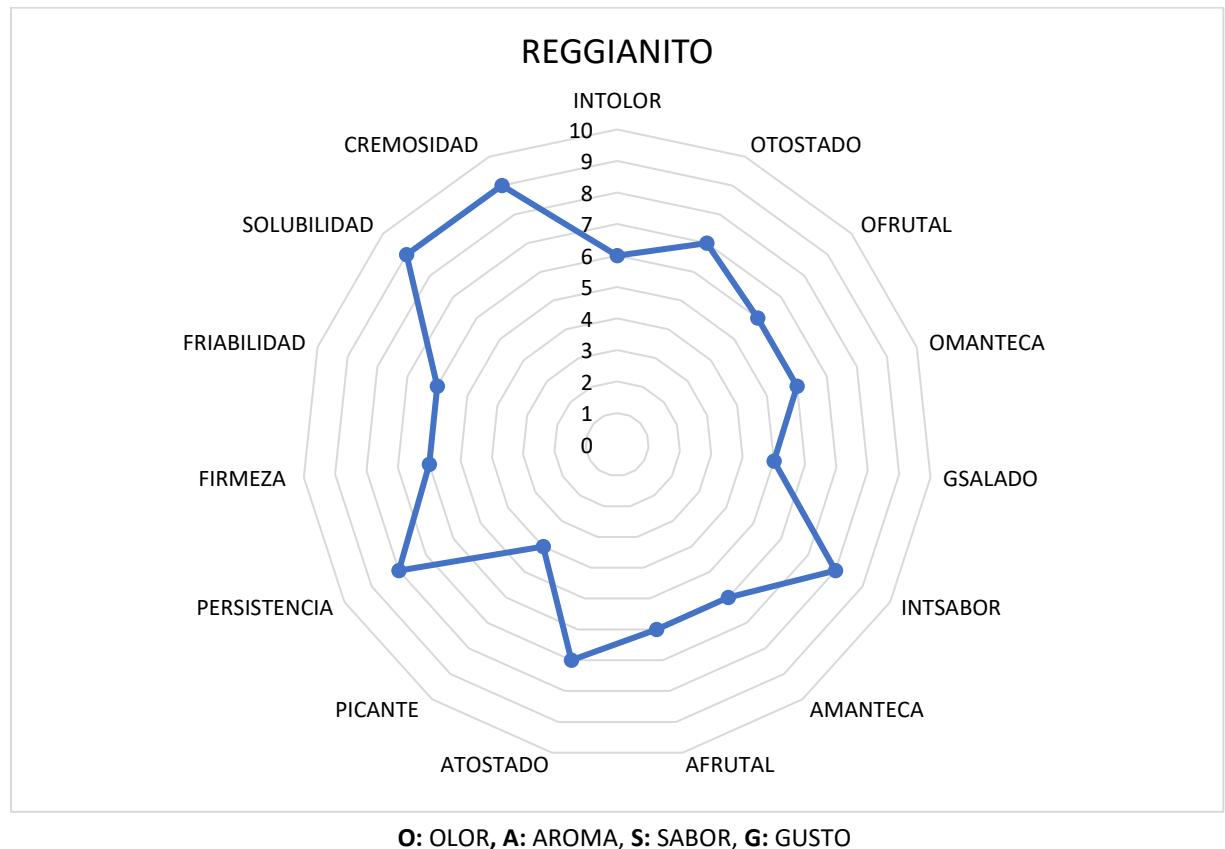
-Panes con costra, o integrales con semillas.

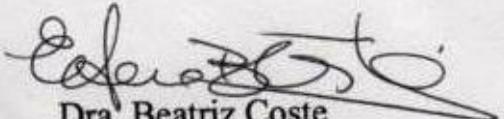
-En cuanto a fiambres: ideal para jamón crudo, salames, muy versátil en cuanto a la combinación con fiambres.

✓ **Maridaje recomendado:**

- Vinos estructura tintos: con cuerpo pero no demasiado evolucionados, con cierta acidez estaría bien. Malbec, Merlot, Sirah o cortes de estas cepas.
- Otras opciones: cervezas rojas con nota a caramelo bien notoria, también tipo IPA o APA (American pale pale), tipo Stout también es buena opción por su cremosidad y sabor intenso. Whisky y otras bebidas destiladas añejadas en barrica como Rhon, también tragos con Gin o Vermouth.

GRAFICO PERFIL SENSORIAL:





Dra. Beatriz Coste