



27 DE MARZO, DÍA INTERNACIONAL DEL QUESO

Café con queso, la combinación perfecta

El Coffee Ambassador de Starbucks en España, Antonio Palmero, nos explica por qué algunos cafés forman el match ideal con queso, y nos da los mejores tips para sacarle el máximo partido

El 27 de marzo es el Día Internacional del Queso, y con este motivo, **Starbucks** propone a todos los amantes de este delicioso manjar una experiencia sorprendente: maridarlos con café. Sí, lo has oído bien, el café y el queso pueden hacer el mejor tándem, de hecho, en Francia o los países nórdicos, ya se han rendido a esta práctica, ideal para momentos como el *brunch*. Sin embargo, en España todavía son pocos los que conocen los secretos de este maridaje, que a priori puede parecer contradictorio, aunque es cuestión de tiempo que los *foodies* urbanitas caigan rendidos a sus pies.

Pero, desde el punto de vista gastronómico ¿tiene sentido este *match*? La respuesta es sí. **Antonio Palmero, Coffee Ambassador de Starbucks** en España nos explica que la clave para lograr el ritual perfecto es el saber que ni todos los quesos ni todos los cafés valen. “En contra de lo que pueda parecer, hay cafés que logran una combinación natural con queso, porque muchos de los aromas que se encuentran en los granos tostados (nueces, caramelo, chocolate, flores, frutas) se encuentran también en el queso.” comenta Palmero.

¿Cómo maridar café con queso?

El primer paso es la elección del café adecuado. En este sentido, los cafés de la región de Asia – Pacífico son los más adecuados para combinar con queso. Enérgicos y asertivos, estos cafés se dibujan como la mejor opción gracias a su cuerpo potente, que se traduce en una mayor densidad, y a su tostado intenso, cualidades que logran que el sabor del café no se pierda con el del queso.

En Starbucks la opción ideal es su café *Sumatra*, cultivado meticulosamente en la isla indonesia de la que toma su nombre. Su cuerpo, denso y cremoso, nos deja una sensación suave pero persistente en boca. Su acidez es baja y sus aromas recuerdan a bosque y a tierra húmeda. Pero lo más significativo lo encontramos en sus notas complementarias, protagonizadas por matices dulces como el caramelo, el chocolate y el almíbar.

En segundo lugar, el queso seleccionado debe realzar los matices del café. Al igual que con un maridaje de vino o cerveza, ni el café ni el queso deben superar al otro en intensidad, sino que deben complementarse para lograr la máxima expresión de los dos elementos. En general, las variedades más suaves y cremosas funcionan bien, especialmente con cafés indonesios, que recuerdan elementos clásicos del queso como las notas herbales, las mermeladas o los frutos rojos. Por el contrario, los quesos azules no están aconsejados, ya que desequilibran la mezcla, sobrepasando el sabor del café y matando por completo sus aromas y sabores.

Esta es la selección de quesos que propone el Coffee Ambassador de Starbucks para triunfar:

- **Queso Gouda:** Con este queso de sabor dulce y textura suave, conseguimos balancear el cuerpo y la acidez del café. Pero a la vez, al maridar los dos elementos, notamos que el característico sabor salado del *Gouda* se rebaja significativamente, sin dejar de apreciar ambos sabores en boca. Si vas preparar un maridaje de café

con Gouda, elije uno añejo -cuanto más mejor - ya que la edad confiere a este queso un particular sabor dulce y caramelizado que maximiza la experiencia sensorial.

- **Queso con hierbas aromáticas:** Con este queso especiado lo que logramos es equilibrar de nuevo el cuerpo y la acidez del café. Gracias a los toques aromáticos del queso, conseguimos resaltar en boca esos aromas herbales tan característicos de la región Asia Pacífico, sin perder la fuerza y la intensidad del café. En cuanto a las variedades, hay infinidad de opciones para disfrutar el momento: con toques de romero, a las finas hierbas, tomillo... Todo un regalo olfativo y gustativo.
- **Queso curado:** Si eres un verdadero amante del queso y te gustan las emociones fuertes, te diremos que no tienes que renunciar a los quesos con gran intensidad de sabor cuando prepares tu maridaje con café. Por ejemplo, con este queso curado manchego conseguimos de nuevo la mezcla perfecta, ya que ambos elementos no se enmascaran el uno al otro, sino que se complementan. El café suaviza y matiza el sabor del queso curado, sin perder un ápice de su sabor. ¿El resultado? Una auténtica explosión de sabores y sensaciones.

Vive la experiencia en persona

Si quieres convertirte en un verdadero experto en maridar café con queso, Starbucks te invita a una cata en exclusiva en su Starbucks Reserve® Bar de Madrid (Calle José Ortega y Gasset, 29) el próximo miércoles 27 a las 19:30h. Entrada abierta al público y gratuita.

Más información para prensa y gestión de entrevistas:

Laura Tierno - ltierno@atrevia.com

Andrea Sánchez Mata – asmata@atrevia.com

Tel. + 34 91 564 07 25 - 673764957

Sobre Starbucks

Starbucks Coffee Company ha estado comprometida desde su fundación en 1971 con trabajar con el abastecimiento de materia prima de un modo ético y la producción del mejor café arábica del mundo. Hoy en día, con tiendas en todo el mundo, la compañía es el primer tostador y distribuidor de café en el mundo. Gracias a su compromiso con la excelencia, Starbucks Coffee Company ofrece una experiencia gratificante, que enriquece la vida de la gente taza a taza. Para compartir esta experiencia, acércate a www.starbucks.com.

Sobre Starbucks Reserve®

Starbucks Reserve es una selección de los cafés más exóticos y exclusivos de Starbucks. Son espacios en los que Starbucks va un paso más allá en la artesanía de las elaboraciones, desarrollando tostados únicos para cada lote específico y experimentando con el café como una forma de arte durante todo el proceso - elaboración, maduración, infusión y mezcla-, logrando imaginativas y a menudo sorprendentes creaciones. A través de sus Roasteries y Bars, Starbucks Reserve® comparte sus descubrimientos y pasión por el café excepcional con el mundo. En España solo hay un punto de venta Reserve®, el Starbucks Reserve® Bar de Madrid (Calle José Ortega y Gasset, 29).

Síguenos en las redes sociales:



www.starbucks.es

