



33

8—11
Abril / April
2019

Finalistas del Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2019

Ya conocemos los quesos finalistas del 10 GourmetQuesos / Campeonato de Los Mejores Quesos de España 2019 que se celebrará el lunes 8 de abril en el Espacio Show Cooking Gourmets (pabellón 4 - 4C50), IFEMA - Madrid.

En la semifinal, que se celebró el pasado 11 y 12 de marzo en el Hotel Wellington (Madrid), participaron más de 800 quesos que valoró un jurado compuesto por 60 catadores entre los que destacan técnicos, maestros queseros, periodistas gastronómicos y cocineros, entre otros.

En total han seleccionado 90 quesos, 6 por cada una de las 15 categorías: Vaca joven o curado; cabra joven o curado; quesos de mezcla; afinados de coagulación ácido-láctica; pasta blanda, que a su vez pueden ser de corteza enmohecida o con coagulante vegetal; de oveja semicurado, curado o añejo; quesos azules; ahumados; con condimentos en su interior; madurados en aceite de oliva; y quesos de campo, de pastor o de granja, elaborados con leche del propio rebaño y exclusivamente cruda.

Para la final el jurado deberá escoger los 3 mejores quesos de cada categoría y entre todos ellos nombrará el ganador absoluto que será nombrado el Mejor Queso de España 2019 y que se conocerá el jueves, 11 de abril durante el acto de entrega de premios.

Quesos finalistas

SALÓN
GOURMETS



¿Tiene alguna duda? ¡Pregúntenos!

CONTACTO

915 489 651
Información SG
Medios de Comunicación

ORGANIZA / MEDIO CORPORATIVO



CLUB DE
GOURMETS

PATROCINADORES PRINCIPALES



CERVEZA OFICIAL



AGUA OFICIAL
OFFICIAL WATER

PATROCINADORES



LA TIERRA Y EL SABOR



COPATROCINADORES

Protos



ICEX

Canada

COLABORADORES



xeria



solcom

SG COOPERA CON

