

Um queijo azul de Córdoba, entre os melhores da Argentina

Um queijo azul de Córdoba foi reconhecido meses atrás como um dos melhores da Argentina no Concurso Nacional de Queijos, Manteiga e Doce de Leite.

A empresa Savaz S.R.L, localizada em Uchaca, levou o bronze na categoria queijo azul por seu produto "Azul Emperador".

Este reconhecimento confirma a qualidade dos produtos lácteos cordobeses e posiciona a província como uma referência na elaboração de queijos.

O queijo azul se transformou em um ingrediente essencial na gastronomia argentina, fornecendo um sabor peculiar a uma variedade de pratos. Caracteriza-se por suas veias ou manchas azuladas ou esverdeadas, resultado da presença de mofos do gênero *Penicillium*.

Foi descrito pelo Via Córdoba assim: "Tem um sabor forte, ligeiramente picante e salgado, com uma textura que pode ir de cremosa a crocante".

O que é o queijo azul e qual é a diferença do roquefort

É importante destacar a diferença entre o queijo azul e o roquefort. Se bem que o roquefort seja um tipo de queijo azul, nem todos os queijos azuis são roquefort. O roquefort é produzido exclusivamente na região de Roquefort, no sul da França, com padrões rigorosos e utilizando unicamente leite de ovelha da raça Lacaune.

Qual é o melhor queijo azul de Córdoba: Quanto custa

O queijo azul premiado de Savaz é elaborado com leite integral pasteurizado, fermentos lácticos, *Penicillium Roqueforti*, coalho enzimático, descolorante clorofila, cloreto de cálcio e cloreto de sódio. É um produto sem glúten e adequado para os celíacos.

Se quiser degustar o premiado queijo azul cordobês, pode encontrá-lo em diferentes supermercados e distribuidores. Os preços variam segundo o tamanho:

- | | |
|--------------|--------------|
| - 100 gramas | 2.699 pesos |
| - 250 gramas | 4.158 pesos |
| - 2,5 quilos | 39.990 pesos |

O prêmio não somente reconhece a qualidade do queijo azul de Savaz, mas também destaca o talento e a dedicação dos produtores cordobeses. A província se consolida como um importante produtor de lácteos a nível nacional, oferecendo produtos de alta qualidade que satisfazem os paladares mais exigentes.

O concurso dos queijos teve diferentes categorias e uma delas foi o azul. Logo depois de uma jornada de avaliação, o bronze desta categoria foi para a empresa Savaz S.R.L. de Uchaca.

O evento confirmou que um dos melhores queijos azuis da Argentina é feito em Córdoba.

[Acesse aqui a matéria na íntegra.](#)

Fonte: La Voz – Tradução livre: www.terraviva.com.br