

riverside  
agency

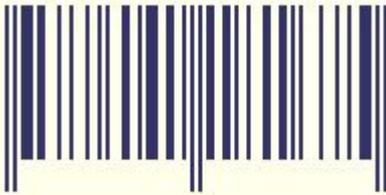
## El gran libro del queso

Autor: Ramon, Roset Morera

RBA Integral

ISBN: 978-84-9118-167-5 / Tapa dura / 304pp | 215 x 245 cm

Precio: \$ 24.900,00



### Ramon, Roset Morera

RAMON ROSET descubrió la pasión por el queso en sus excursiones por los Pirineos y los Alpes en los años ochenta y noventa, cuando tuvo la oportunidad de conocer y compartir experiencias con pequeños productores y artesanos. En 2009 se formó como elaborador de quesos en el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA). Desde entonces se ha convertido en uno de los principales divulgadores y prescriptores del país con infinidad de publicaciones. Desde 2012 imparte catas de quesos a lo largo de la geografía española y forma parte del jurado de los concursos queseros más prestigiosos.

Un recorrido por el sabor, la tradición y la elaboración de los quesos. El queso es uno de los alimentos más antiguos del mundo. Surgió para conservar y transportar la leche, y así poder consumirla en cualquier lugar y momento. Pasó de los zurrones de los pastores a las mesas de los reyes, hasta formar parte de la alimentación básica de la humanidad. Ha protagonizado multitud de leyendas, historias, anécdotas y curiosidades. Este libro reúne todo lo que necesitas saber sobre el queso, desde su elaboración hasta su degustación. Encontrarás una selección de más de 200 quesos de todo el mundo, de los más tradicionales a las últimas novedades, y podrás conocer todos sus secretos, características y particularidades. Descubre la cultura de los grandes quesos del mundo. Atrévete con sabores, aromas y sensaciones que jamás hubieras imaginado.

Un recorrido por el sabor, la tradición y la elaboración de los quesos. El queso es uno de los alimentos más antiguos del mundo. Surgió para conservar y transportar la leche, y así poder consumirla en cualquier lugar y momento.