

La guía de “Los superquesos” elige a Lácteas Flor de Burgos como el mejor queso fresco de España

Burgos, 12 de septiembre de 2017.- La guía, elaborada por los periodistas gastronómicos Isaac Fernández Savisens y Laura Martí Subirà ha seleccionado un queso fresco de la marca burgalesa Lácteas Flor de Burgos entre los 140 quesos mejores de España, concretamente como el mejor queso fresco calidad/precio del mercado.

“Los superquesos” nace tras un análisis comparativo de centenares de quesos que pueden comprarse en supermercados. Los autores han elegido 140 quesos que se corresponden a las siguientes categorías: frescos, blandos, semiblandos, semiduros, duros y azules. Cada uno de ellos cuenta con una ficha que registra sus características y toda la información con respecto a su producción y origen.

En el caso concreto del queso burgalés elaborado por Lácteas Flor de Burgos SL, la guía señala que “desprende un aroma dominante a leche fresca con matices afrutados y de nueces”. La textura, añaden los autores, deja sentir el grano de la cuajada aconsejándolo para platos fríos, postres e incluso para hacer a la plancha.

Ubicada en el Polígono Industrial de Villalonquéjar, hoy en día Lácteas Flor de Burgos SL representa la cuarta generación familiar dedicada, en general, a la producción y comercialización de productos lácteos y, en especial, a la elaboración del Queso Fresco de Burgos.

La vinculación de la familia Angulo, propietaria de la firma, con la elaboración de quesos y productos lácteos viene desde 1915 hasta nuestros días, siendo en la actualidad una de las empresas de referencia de la industria agroalimentaria española.