

# BONNET

## FICHA TÉCNICA



### **Leche pasteurizada de cabra**

Cuajo vegetal

Coagulación enzimática

**Maduración:** 6 -7 meses

**Formato:** 3 kg aprox.

**Dunlop Dairy**

**Ayrshire, Escocia**



## EL QUESO

Este mini cheddar de cabra es una receta única y exclusiva elaborada por Dunlop Dairy en Ayrshire, Escocia. Es un queso muy cotizado dado que las ruedas no son grandes. Rico y sabroso, resulta embriagador al paladar, pues se funde en boca con una textura realmente mantecosa y sus notas dulces nos dejan un regusto realmente agradable.

## EL PRODUCTOR

El fundador de I.J. Mellis, Iain Mellis, trabajó en la industria quesera británica durante casi 15 años. Sintió la necesidad de crear un negocio en el que ofrecer queso de calidad. En mayo de 1993 abrió su primera tienda. Encontró un pequeño y húmedo local en forma de cueva en el casco antiguo de Edimburgo, perfecto para almacenar queso. Después de dos años, abrió una tienda en Glasgow y poco después una segunda tienda en Edimburgo en Bruntsfield. En los primeros días de negocio, Iain y su mujer Karen, llenaban el maletero de su coche con queso y salían de Edimburgo, entregando pedidos a hoteles y restaurantes. Más tarde abriría otras tres tiendas en Edimburgo, St. Andrew y Aberdeen.

Mellis Cheese lleva más de 25 años comercializando, reuniendo a productores y consumidores para beneficio mutuo.