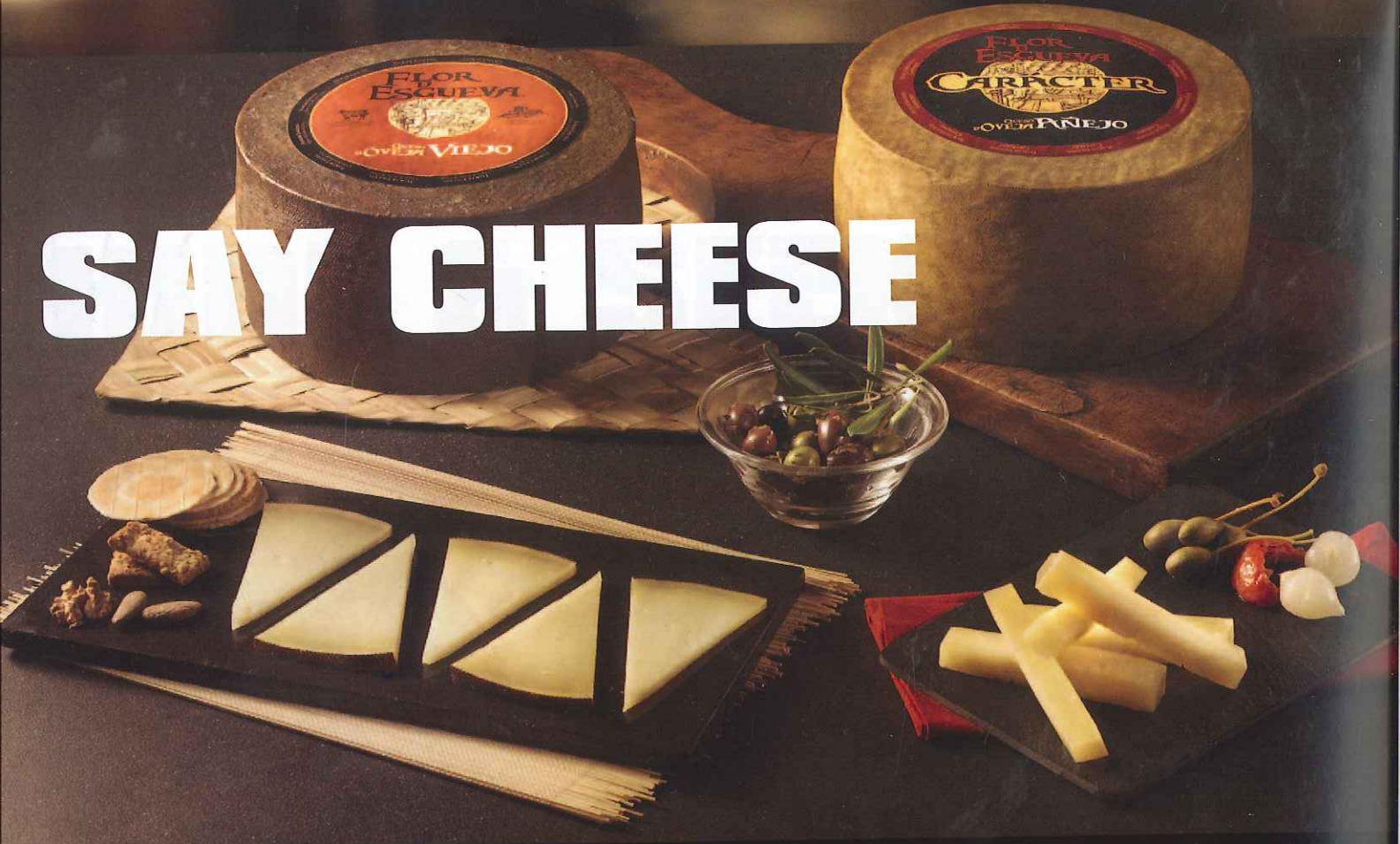


SAY CHEESE



ESGUEVA, 一个VALLADOLID东边的小镇, 已经诞生了许多奶酪大师, 现在, 完善配方的奶酪已经完好无损地到达了人们手里。它们都采用了100%原羊奶粉传统方法制成的覆盖性深褐色的天然西瓜皮抹油橄榄油。

通过紧实的原乳, 稻草色, 分布在表面上的小孔, 形状是平衡对称, 圆的, 中高的厚实度。如果可以在有葡萄酒的情况下品尝奶酪, 你会闻到羊奶和甜音符的非常个人化的愉快的音符。尽管它们都是熟透的奶酪, 但口感有着奶油般的质地, 是一种对曾经强大的气息的致敬。绵羊奶中的提示, 烤坚果, 皮革。总之, 它是一款完完整整的圆奶酪。

奶酪的历史一直保存完好。五代奶酪大师都奉献出自己的专业知识, 具有独特风味的奶酪, 由绵羊奶做原料制成, 忠于自己的天然来源。

奶酪工艺几乎是一种仪式, 在成熟的不同阶段, 奶酪的主人刷奶酪, 用油轻轻洗澡, 用手

翻转, 一个接一个, 直到每件达到其最佳的酿造时间。

这种仪式一直延续到今天, 完美个性化的环境, 选择合适的刀, 在切割时要谨慎细心仿佛是在雕琢, 既不太薄也不能太厚, 合适的温度和合适的的搭配进行品尝。

Flor de Esgueva 的真正爱好者, 享受这种奶酪因为其过程是一个真正的礼仪般的体验。因此, 品牌推出了限量版设计案例品尝: 让每个人创造并享受品尝的美食版。该套件包括一个礼品盒, 包括Flor de Esgueva, 一个特殊的陶瓷刀切割, 丝网印刷玻璃和黑板岩表中, 有品酒技巧和有趣的奶酪字符。

开胃菜的选择几乎是没人知道的: Flor de Esgueva 配白葡萄酒。奶酪完美地结合了这些常年酿造的葡萄酒和蜂蜜坚果香味。

用橡木桶发酵的白葡萄酒衬托奶酪的奶香烤香味。在口中的酒味便于此成熟脂肪干酪的化(清洁口腔和增强的干酪风味)。

用年代久远的红葡萄酒配餐, 组合堪称经典, 也尊重它制造方面。红葡萄酒美妙的特点配上奶酪, 可能是为了纪念La Ribera del Duero, 奶酪的故乡。

NH酒店集团将他们的美食服务放上了豪华的宣传之旅。集团最近将会与NH欧洲部门合作，继在DIEGO CABRERA成立酒厅后，将在PACO RONCERO建立一家美食新楼。这次的奢华广告带着强大的集团说服力，并且与标新立异，企图创建一个完全不同的美食王国。

NH Collection Eurobuilding 坐落在马德里商区中，距马德里最主要的大道之一的Pasco de la Castellana 200米。酒店位于城市最具地标性的楼房之间（毕加索之塔，Kio塔和Azca中心），步行至伯纳乌体育馆只需5分钟。

NH集团目前在欧洲酒店业排名中位居第三，以其将近四百家酒店、约六万间客房以及在欧、美、非等分布了25个国家的网络称霸酒店行业。

集团一直强调要提供好的服务，以及多元化的内容。最近NH Collection Eurobuilding de DiverXO宣布，三星米其林餐厅的David Muñoz大厨将在集团新开的餐饮楼与大师 Paco Roncero 一起合作。

此外，集团也将呈现一份独特的鸡尾酒

Menu，这份酒单由NH集团的宗师Diego Cabrera 亲手操刀。当然还有 Paco Roncero的合作，献上与NH集团相符合的特色精神：革新，创造力和独一无二。

Paco Roncero是一位在国际范围内广为人知的厨师，他有着西班牙传统美食宗师的美誉，曾在2006被皇家美食学院授予国际美食奖的桂冠。此外作为马德里Terraza del Casino 餐厅的两星米其林厨师，他作为堂勺大厨，已经累计了二十年的工作经验。

而现在Paco即将代表厨房的形象代表NH的新美食天地，一个特殊的世界级别氛围，已经超越了“大厨”的概念。“当我们旅行到美国或者亚洲时，我们看到了什么样的餐馆才

是人真正想去的，所以我们这次的宗旨是将NH Eurobuilding 变成一个吸引人并且有着不同美食的地方。” Roncero说道。

推广公关指出，新的概念为“从十月起提供传统精致的美食”。Luis Bartolomé为Roncero的美食计划付诸实际：“可以从我们酒店提供的美食看出许多别的细节。我们已经向大家展示过了从四人小餐桌到上千人豪华夜宴的轻松驾驭能力。”

这个新的的美食天地带着八颗米其林以及四百万欧元的投资，当然除开这些得天独厚的条件外，我们的最终目的是将美食与酒店行业的魅力完全融合，让美食享受更丰富又具有韵味。

