**Quesos Adrianita, entre presentaciones y visitas**

*Adrianita eligió Caminos y Sabores para realizar el lanzamiento formal de su nuevo producto: un queso Gouda tipo Tafi.*

Caminos y Sabores es una excelente oportunidad para que los microemprendedores hagan conocer sus productos artesanales de forma directa y sin intermediarios. Por eso muchas firmas aprovechan la feria para presentar sus más flamantes productos, que no se encuentran aún en las góndolas de ningún supermercado.

Tal es el caso de la fábrica de quesos artesanales Adrianita, que presentará en sociedad su nuevo Gouda tipo Tafí en la 12ª edición de la feria de alimentos regionales, artesanías y turismo que se desarrollará del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural.

Su nombre proviene de la ciudad holandesa de Gouda y se trata de un [queso](https://es.wikipedia.org/wiki/Queso) semiduro de color [amarillento](https://es.wikipedia.org/wiki/Amarillo) [neerlandés](https://es.wikipedia.org/wiki/Pa%C3%ADses_Bajos) que se vende en exclusivos packs de 2,8 kilos. Y como todos los productos de la compañía, está elaborado con la mejor leche y un proceso industrial sujeto a rigurosos controles.

Además del lanzamiento, la firma realizará degustaciones, sorteos de productos, libros de cocina y lo mejor: venderá a precios de fábrica su amplia variedad de quesos con calidad premium. Provolone, Parmesano, Goya, Pategrás, Brie, Camembert, Parrillero y la joya de la casa, “La Vaschetta”: el corazón de media horma del mejor Reggianito en un formato que permite desgranar el queso hasta convertirlo en una pequeña ollita donde después pueden depositarse unas ricas pastas.

De esta manera, la reconocida fábrica de quesos multipremiada internacionalmente se suma a los más de 400 productores de alimentos, bebidas, y artesanías provenientes de los rincones más diversos del país que se darán cita en La Rural para encontrarse con lo más rico de nuestros sabores, colores y texturas. Rico.