

Bruno Cabral & Manoel Beato

Queijos brasileiros à mesa

com cachaça,
vinho e cerveja



Resumo de Queijos Brasileiros à Mesa. Com Cachaça, Vinho e Cerveja

As surpresas reveladas em uma degustação de queijos com cachaça, vinho ou cerveja são muitas. A disputa de sabores e sensações entre o queijo e a bebida que o acompanha é intensa.

Com personalidades fortes, um tenta prevalecer sobre o outro... Em alguns casos, um dos dois se sobressai. Mas, sim, há uniões felizes, resultando em uma dança harmoniosa, na qual as características de cada um dos parceiros é evidenciada, exaltada.

Do mestre-queijeiro Bruno Cabral e do sommelier Manoel Beato, com colaboração de Cassio Piccolo – especialista em cerveja –, esta publicação do Senac São Paulo traz informações sobre as oito famílias de queijos e a melhor maneira de servi-los, e relata como se comportam os queijos brasileiros, as cachaças, os vinhos e as cervejas em um encontro de harmonização.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)