DeGuarda

QUESOS CON PERSONALIDAD

HABLEMOS DE QUESOS

EDICIÓN 2025

proyecto

DeGuarda nace un 22 de Febrero de 2018 para revolucionar el sector quesero en nuestro país, darle valor y aprender sobre él, así como también facilitar el acceso a los consumidores, ofreciendo un amplio abanico de quesos con personalidad.

Nuestro propósito, es crear una comunidad y un "universo quesero" dándole visibilidad a la quesería artesanal.

Consideramos fundamental que podamos saber qué comemos y así, volver al origen. Nuestros quesos son artesanales y están elaborados por manos de artesanos.

Seleccionamos quesos que cumplan ciertos requisitos tales como el bienestar animal, proceso de elaboración y manipulación del producto.

su fundadora

Solange Porley (1991) nació y se crío entre quesos. A los 24 años se recibió de Licenciada en Negocios Internacionales e Integración en la UCU. Trabajó en logística, moda y el queso le robo el corazón.

En el 2018 decide emprender, teniendo en claro que quería potenciar la quesería en Uruguay.
Estudio en IRTA sobre quesería y análisis sensorial, realizo varios talleres sobre quesería. Pero sus mejores maestros son los productores.

Es jueza internacional de quesos, estando presente en las últimas ediciones de los World Cheese Awards y participo en el Concurso Nacional de Quesos - Paraná 2024.

Lo que mas le gusta de su trabajo es desarrollar diferentes quesos, degustar y estar en contacto con los productores. Compartir con los "quesofan" el universo del queso.

hablemos de quesos

El objetivo del encuentro consiste en experimentar la apreciación sensorial de quesos Uruguayos, comprendiendo los mensajes del color, aroma, sabor y textura.

Aprenderemos datos generales sobre su elaboración, reglas de catas, puntos a tener en cuenta a la hora de hacer una tabla y posibles maridajes.

Será una cata dirigida, además de maridaje con vino y otros alimentos acompañantes (dulces, mermeladas, chutney, entre otros).

Probaremos unas 5/6 referencias de quesos donde podrán apreciar diferentes texturas y reconocer distintas familias de quesos.

Los quesos a degustar son con leche de vaca, cabra y oveja.

incluye

- degustación de 6 quesos
- diferentes maridajes (mermeladas, frutas, dependiendo de la temporada)
- una variedad de vino
- pan
- entrada sorpresa

+ info

- Precio: $2000
- Locación: se confirma luego de la reserva
- Fecha: 6 de Mayo
- Horario: 21:00
- Duración: Dos horas

La reserva queda confirmada luego del 100% del pago.

letra chica

- no hacemos devoluciones
- cambios de fecha se podrán realizar hasta 6 días laborales previos a la fecha del evento, presentando una causa justificada pudiendo solicitar máximo un cambio de fecha, siempre y cuando tengamos disponibilidad.
- es importante llegar en hora
- no es una cena, es una degustación de quesos.

muchas gracias

094 637 035
deguarda.uy
deguarda.uy