vinetur

Enrique Tomás y Le Gruyère AOP lanzan el Grukini ibérico

El sándwich mixto, que combina el Mejor Queso del Mundo 2022 con jamón ibérico, ya está disponible en Madrid y Barcelona.

viernes 7 de febrero de 2025



Le Gruyère AOP y Enrique Tomás han lanzado el Grukini ibérico. Este sándwich mixto se hace con jamón ibérico de Enrique Tomás y el queso suizo Le Gruyère AOP. Este queso fue elegido Mejor Queso del Mundo 2022 y Mejor Queso Suizo 2024. El Grukini ibérico ya está a la venta en todas las tiendas de Enrique Tomás en Madrid y Barcelona.

Le Gruyère AOP es un queso suizo 100% artesano y tradicional. Es el queso suizo más vendido en España, con un crecimiento del 7% en 2024. Enrique Tomás es una empresa líder en la selección de jamón ibérico. Tiene más de 60 puntos de venta en España.

Enrique Tomás busca integrar en su oferta culinaria productos artesanos de calidad. Así, muestra respeto por los métodos de elaboración tradicionales. También busca ofrecer soluciones innovadoras en el sector gastronómico.

El Grukini ibérico se hace con 30 gramos de jamón ibérico de Enrique Tomás y tres lonchas de queso suizo Le Gruyère AOP. Dos lonchas van en el interior y una tercera se gratina sobre el pan antes de servir. El pan es un brioche exclusivo hecho con leche y mantequilla. Es totalmente natural, sin aditivos ni conservantes.

Le Gruyère AOP es un queso de pasta dura que se hace desde el año 1115. Se elabora en unas 185 queserías de aldea de Suiza occidental. Tiene un aroma fuerte y un sabor delicado. Es un queso versátil que se funde bien, por lo que es ideal para platos calientes o a la plancha. Las variedades más conocidas en España son Le Gruyère AOP Clásico y Le Gruyère AOP Reserva.