

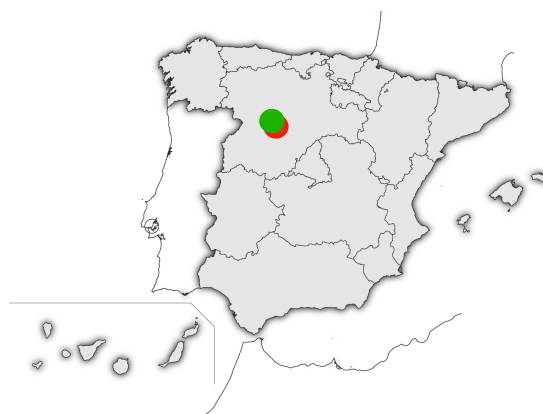
CCL

El por qué de este queso en Cultivo

Campoveja es una de las queserías que hacen parte de nuestra compañía desde los primeros pasos que dimos. Una quesería familiar que ha elaborado un queso tradicional desde hace tres generaciones y que representa mucho para algunos de nosotros, que pudimos comer aquellos quesos de Serrada desde niños. Si los quesos tradicional han sido la base de su modelo y desarrollo, en los últimos años están haciendo una apuesta decidida por incorporar nuevas elaboraciones, muy innovadoras, como es esta pasta blanda de corteza lavada. De inspiración centro europea, supone una excelente aportación al panorama quesero español, una vez que no existen muchas queserías que ofrezcan este tipo de quesos elaborados con leche cruda de oveja.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Pasta blanda de corteza lavada
Tipo de leche	Leche de oveja
Raza del animal	Assaf / Castellana
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	2 meses
Formato	550 gr apro.
Elaborador / Afinador	Campoveja
Localización de la elaboración	Serrada, Valladolid ●
Localización del afinado	Serrada, Valladolid ●



El queso

Queso de corteza lavada de leche cruda de oveja. Durante el afinado se somete a un lavado la corteza durante los dos meses que pasa el queso en las cámaras, la cual es remelosa y de potente sabor como resultado de estos lavados, y que se caracteriza por la implantación y desarrollo del *Brevibacterium linens*, el moho rosáceo que se desarrolla con la humedad y que actúa sobre la pasta, cremosa y contundente.

El productor

Campoveja es un proyecto familiar que tiene al frente a la tercera generación. Con la misma ilusión que en sus primeros pasos cuando los abuelos iniciaran el camino, los actuales gestores hacen frente a los nuevos desafíos con modernas herramientas de control y gestión, que les ha permitido posicionar una quesería artesanal como la que tienen en el foco de las miradas y atención de clientes. Son una referencia en la región de Valladolid. Sus quesos cogieron fama en el último cuarto del s.XX, eran conocidos como los quesos de Serrada.

Campoveja hace parte del *Proyecto Selección de Cultivo*. La selección de Cultivo está formada por las queserías que mantienen una estrecha relación con la compañía. Con ellas hemos establecido un calendario de visitas periódicas para seleccionar los lotes que posteriormente distribuimos y exportamos. En las visitas se prueban varias decenas de lotes que previamente han sido identificados por el productor. En base a unos parámetros y criterios marcados se escogen los que consideramos se ajustan al perfil que buscamos, el perfil de Quesería Cultivo. Los lotes son apartados para continuar el proceso de afinado correctamente siendo bien identificados y posteriormente llevados a nuestro punto de distribución. Así, ampliamos nuestra oferta de quesos personalizados con perfiles muy afines a nuestra filosofía.

Sugerencias de armonías

Cervezas / sidras: Cervezas lambicas

Vinos: Vinos espumosos rosados con muy buena acidez (Champagne, Cava...), tintos con marcada acidez (mencía, caiño tinto)

Mermeladas / confituras / miel / frutas: Fruta fresca ácida / dulce (uvas, albaricoques)

Frutos secos: -

Pan: Pan de corteza rústica tipo bolla gallega, cracker con sésamo

Con otros ingredientes en la cocina: coliflor, brócoli, coles de Bruselas, encurtidos, patata, pasta, carne de vaca madurada