

Humo 5 años

El por qué de este queso en Cultivo

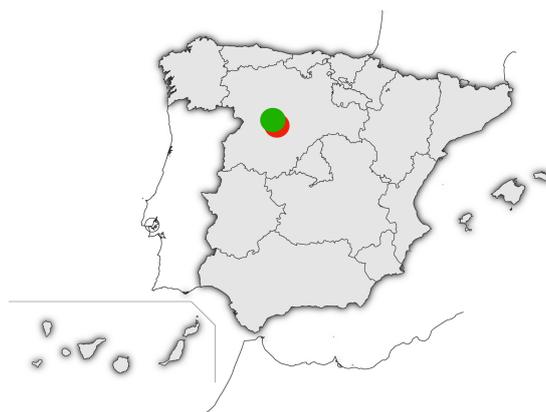
Campoveja ha sido uno de los proveedores más importantes de la compañía desde que iniciamos nuestra andadura. Su apoyo en las diferentes fases que hemos vivido ha sido vital.

Sus instalaciones se encuentran muy próximas a las de Granja Cantagrullas, por lo que han sido varios los proyectos y colaboraciones incluso antes de que Quesería Cultivo se pusiese en marcha.

Representa uno de los bastiones de quesos tradicionales en Cultivo. Sus elaboraciones de pasta prensada y el afinado en un espacio sin condiciones forzadas y sobre tabla de madera, otorgan a sus elaboraciones un carácter y personalidad que nos hacen pensar en los quesos de antaño.



Denominación	Queso madurado graso
Categoría	Pasta prensada no cocida ahumada
Tipo de leche	Leche de oveja
Raza del animal	Assaf / castellana
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo animal (tradicional)
Tiempo de afinado	60 meses, 5 años
Formato	1 kg
Elaborador / Afinador	Campoveja
Localización de la elaboración	Serrada (Valladolid) ●
Localización del afinado	Serrada (Valladolid) ●



El queso

Esta rareza tiene una textura friable, desmenuzable en la mano y en la boca. Su pasta que a pesar de los atributos nombrados conserva aún cierta capacidad para fundirse en la boca, desprende un aroma singular con notas a humo y torrefactos. Es un queso de una complejidad enorme, en el que podemos distinguir el toffee, el caramelo, el café, incluso las notas a leche condensada o mantequilla clarificada.

Fruto de la inquietud y coraje de Quesería Campoveja y Quesería Cultivo y el interés por los procesos de afinado, surge esta elaboración única en la que se han buscado los límites de los procesos bioquímicos en un queso tradicional como la receta ancestral de la tierra que riega el río Duero.

Este proyecto es una edición limitada, que cuenta con 300 piezas.

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: tostadas tipo Dunkel o Stouts

Vinos: vinos de Jerez crianza mixta (amontillado) u oxidativa (oloroso)

Mermeladas / confituras: aquellos con toques dulzones, anacardos, macadamias, avellanas

Frutos secos: frutas secas densas, dátiles / ciruelas pasas

Pan: hogaza de centeno