

Trufado

El por qué de este queso en Cultivo

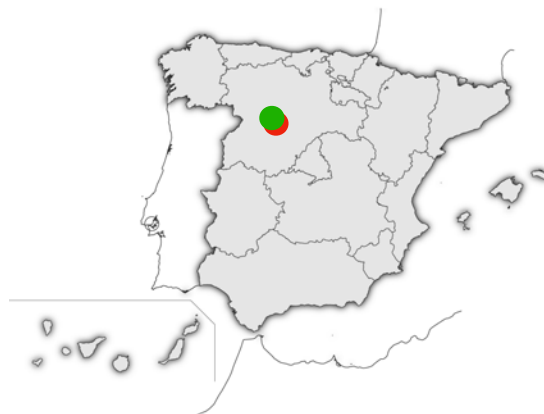
Campoveja ha sido uno de los proveedores más importantes de la compañía desde que iniciamos nuestra andadura. Su apoyo en las diferentes fases que hemos vivido ha sido vital.

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 con trufa negra
Tipo de leche	Leche de oveja
Raza del animal	Assaf / Castellana
Tratamiento de la leche	Leche cruda
Coagulante	Cuajo tradicional (animal)
Tiempo de afinado	3 meses
Formato	2,7 kg
Elaborador / Afinador	Campoveja
Localización de la elaboración	Serrada (Valladolid) ●
Localización del afinado	Serrada (Valladolid) ●



El queso

Esta pasta prensada se inspira en la receta tradicional de queso Castellano, elaborado en las reglas del arte, respetando las viejas formas, pero incorporando la trufa negra en la receta. Los quesos elaborados se afinan durante 3 meses en una vieja nave, sobre tabla de madera y con una corteza enmohecida natural. El queso desarrolla una textura fundente y tiene una expresividad aromática superlativa. Sorprende el magnífico equilibrio entre las notas lácticas y las de la trufa.

Los quesos elegidos son cepillados y colocados de canto en una estantería de madera para ser trasladados hasta el ahumadero, donde reciben hasta media docena de sesiones de ahumado con madera de haya. Tras esa fase en la cámara de humo los quesos pasan a un espacio donde van a completar su afinado. Permanecerán al menos 6 meses más experimentando las reacciones bioquímicas propias de esta elaboración con los matices aromáticos del ahumado recibido. El resultado es un queso con unos matices muy reseñables.

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 aromáticas pero sutiles y fácil de beber (IPA Session), que permita jugar con la complejidad del queso

Vinos: Vinos de jerez crianza biológica "viejos" (Manzanilla Pasada), salina, fresca y compleja o un tinto crianza Rioja/Ribera

Mermeladas / confituras: Orejón de Albaricoque, delicado y ácido

Frutos secos: aquellos con tonos dulces, tales como anacardos, macadamias, avellanas

Pan: Hogaza de León (Pan de trigo escaldado y maíz tostado y larga fermentación), miga húmeda y toques dulces del maíz

Con otros ingredientes en la cocina: