

CAMPOVEJA TRUFADO

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de oveja
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Maduración: 6-8 meses
Formato: 2,5kg
Quesería Campoveja
Serrada, Valladolid



EL QUESO

Es un queso curado de leche cruda de oveja con trufa. De sabor fino y elegante, ya que la trufa acompaña perfectamente al sabor del queso sin restarle protagonismo. De pasta dura y color marfil, con aromas ligeros a trufa.

EL PRODUCTOR

Campoveja es el proyecto que la familia Sáenz ha ido transmitiendo de generación en generación llegando hasta nuestros días, en su quesería ubicada en el centro de la meseta castellano-leonesa, en un pueblo llamado Serrada, en la provincia de Valladolid, elaborando quesos castellanos en diferentes maduraciones, ahumados y sin ahumar.