

ALEX CHEESE

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de vaca

Cuajo tradicional

Coagulación enzimática

Maduración: 8-9 meses

Formato: 11 kg aprox

**Elaborado por Albert Kraus en Quesería Kraus.
Baden Wurttemberg, Alemania (Baviera)**



EL QUESO

Esta pasta cocida destaca por su elasticidad y salinidad. El productor no utiliza cultivos de arranque, por tanto la bacteriología que define al queso proviene de la leche de su ganadería así como de la presente en las cámaras de maduración, lo que hace de Alex Cheese un queso que se diferencia del resto de elaboraciones presentes en la región. Frutos secos y sabores cárnicos son parte de la paleta de sabores de este queso, de tipología tradicional bávara.

EL PRODUCTOR

Albert Kraus elabora sus quesos con la leche proveniente de la ganadería de su familia. En busca de desarrollar productos que se diferencien en cierto grado del queso tradicional elaborado en la región (quesos alpinos de pasta cocida y gran tamaño) decide apostar por una elaboración con cultivos propios, además de agregar a la salmuera cenizas de haya, que aportan una ligera nota ahumada al queso, lo que supone también una novedad en este tipo de quesos.