

BRAOJOS

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de oveja
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Maduración: 20 - 40 días aprox.
Formato: 1,5 kg aprox
Quesería Granja Cantagrullas
Ramiro, Valladolid



EL QUESO

Este queso tiene un sorprendente aroma a leche de oveja y una consistencia cremosa comparable a la de la nata espesa. Su sabor es dulce y aterciopelado, con ligeros matices de acidez. Su afinado dura entre 20 y 40 días. Uno de los quesos más personales de Cantagrullas.

EL PRODUCTOR

Granja Cantagrullas (Ramiro, Valladolid) es el proyecto que Rubén y Asela ponen en marcha en su búsqueda por desarrollar un modelo de vida que les permita vivir de aquello que ellos mismos producen con los medios que la tierra pone a su disposición. Poder ofrecer a sus hijos un entorno natural en el que crecer era la finalidad, y la leche de las ovejas de raza castellana de su familia fueron el medio para conseguirlo, desarrollando una serie de recetas queseras hasta entonces poco comunes en España, y convirtiéndose así en referente nacional y revolucionando por completo el sector quesero en España.