

BÚCARO AZUL

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de cabra
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Maduración: 60 días
Formato: 4 kg aprox.
Rota, Cádiz



EL QUESO

Textura arenosa y sabor intenso, muy aromático, fruto de la intensa combinación entre la leche de cabra y el penicilium roqueforti presente en el queso. Sorprende por su textura friable poco común en los quesos azules, y por haber sido desarrollado en Andalucía, siendo el primer azul elaborado en esta región donde la tradición quesera había explorado hasta entonces otros ámbitos lejos del azul.

EL PRODUCTOR

La quesería de El Bucarito es el proyecto de Carlos y Yolanda, que aprovechando la calidad de la leche que obtienen de las cabras de raza florida que pastan en libertad en los amplios terrenos de su granja en Rota (Cádiz), deciden desarrollar una serie de recetas queseras innovadoras que se alejen en cierta manera de la tradición y les permitan explorar el potencial de la leche cruda de sus cabras, produciendo ellos mismos el alimento que consume su ganadería, obtando así a la total trazabilidad.