

# CANTO LAVADO

## FICHA TÉCNICA



**Leche cruda de cabra**  
Cuajo tradicional  
**Maduración:** 2 meses aprox.  
**Formato:** 2 kg aprox  
**Quesos Elvira García.**  
**El Barraco, Ávila**



## EL QUESO

Se trata de una peculiar receta elaborada con leche de las cabras murciano granadinas del rebaño de Elvira García, en el Barraco. El queso tiene una maduración de 3 meses aproximadamente, de forma que el queso posee cierta humedad aún. La corteza es lavada, desarrollándose en ella la textura arenosa y con cierto amargor propia de este tipo de recetas, así cómo haciendo del queso un bocado sabroso. Es un queso de intensidad media y un sorprendente y agradable dulzor que lo caracteriza, proveniente de la leche de cabra.

## EL PRODUCTOR

El respeto es una de las claves que definen al equipo de Elvira García. Respeto al entorno que les rodea, a sus cabras de raza malagueña y al trabajo bien hecho.

Conscientes de que todos y cada uno de los factores que intervienen desde que nacen sus cabras, hasta que su leche o los quesos terminan en la mesa, deben ser cuidados y atendidos con la máxima profesionalidad y dedicación. De ello se encargan Elvira, Francisco, Jesús, Paco, José María y Miguel.