

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de oveja
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Maduración: 2-4 meses
Formato: 600 gr. aprox
Quesería Campoveja
Serrada, Valladolid



EL QUESO

Queso de corteza lavada de oveja, sometido a un lavado de corteza durante los dos meses que pasa madurando en las cámaras. Su corteza remelosa y de potente sabor es el resultado de estos lavados.

Su corteza de *brevibacterium*, el moho rosáceo que caracteriza a estos quesos y que se desarrolla con la humedad, actúa sobre la pasta, cremosa y contundente.

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.