

# CEBREIRO CURADO D.O.P.

## FICHA TÉCNICA



### **Leche pasteurizada de vaca**

Cuajo tradicional

Coagulación láctica

**Maduración:** 2 meses aprox.

**Formato:** 2 Kg. aprox.

**Quesería Santo André**

**Castroverde, Lugo**



## EL QUESO

Cebreiro es un queso fresco cuya elaboración se basa en amasar la cuajada antes del moldeado, lo que le aporta al queso la textura harinosa tan particular que le define, puesto que pierde gran parte de su humedad en el proceso. Durante su posterior moldeado en trapos, adquiere esa forma tan peculiar semejante a la de un hongo. Textura harinosa y con notas a levadura muy definidas, que podrían recordar a pan o incluso cerveza. Cierta acidez y pasta compacta.

## EL PRODUCTOR

Carlos Reija concentra sus esfuerzos en preservar la elaboración tradicional de un queso gallego llamado Cebreiro que trabaja en diferentes formatos, y madurado.

Desde su quesería en Castroverde, en Lugo, elabora con cariño estos quesos tan especiales, considerados como uno de los estándares de la mancha quesera gallega.