

CHIRIBOGA

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de vaca
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Maduración: 4-5 meses
Formato: 3 kg. aprox.
Käserei Obere Muhle / Kaeskuche



EL QUESO

Sorprendente queso azul cuya cremosidad supera las expectativas: elaborado por Arturo Chiriboga en Baviera, este ecuatoriano desarrolla esta receta con la intención de aportar a la gastronomía alemana un queso azul "de nata" (le añaden crema) elaborado bajo las reglas de la artesanía y no desarrollado industrialmente. Con un desarrollo muy variable del *Penicilium Roqueforti*, tiene cierta acidez debido a su juventud y una textura muy agradable y cremosa.

EL PRODUCTOR

Arturo Chiriboga es un ecuatoriano afincado en Baviera desde hace años. Tecnólogo del queso, experimenta con la leche hasta conseguir elaboraciones peculiares y que sorprenden por su carácter y personalidad.