

# CREMOSO CAÑAREJAL

## FICHA TÉCNICA



**Leche cruda de oveja**  
Cuajo vegetal  
Coagulación enzimática  
**Maduración:** 2-3 meses  
**Formato:** 450 gr aprox.  
**Pollos, Valladolid**



## EL QUESO

Elaborado con leche de oveja recién ordeñada y con una maduración mínima de 2 meses. Se cuaja con flor de cardo, con el objetivo de obtener un queso cremoso sin sabores amargos. Su corteza presenta el color blanco característico del crecimiento del hongo *Penicillium candidum*. Su textura licuada de elevada solubilidad hace que se pueda extender fácilmente en tostadas o para preparar platos. Su sabor tiene una fuerza noble en boca, concentrado a la vez que muy elegante.

## EL PRODUCTOR

En 1996, la familia Santos, de tradición agricultora y ganadera, puso en marcha la quesería tradicional Cañarejal. Desde entonces se ha especializado en la fabricación de queso de oveja artesano, controlando todo el proceso de forma exhaustiva. Desde el cuidado y alimentación del rebaño propio de 2.000 ovejas, pasando por el ordeño y finalmente elaboración de los quesos de leche cruda de oveja. Es a día de hoy Ramón Santos quien se encarga de la elaboración del queso.