

ESPADÁN

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de cabra

Cuajo tradicional

Coagulación láctica

Maduración: 40 días

Formato: 1kg aprox.

Almedíjar, Castellón



EL QUESO

La corteza es oscura y enmohecida, con especial protagonismo del moho *brevibacterium*, lo que le aporta su olor intenso y característico. El interior de la pasta es de color blanco nacarado y sin ojos. Su consistencia es semiblanda, de textura friable y harinosa. Olor de intensidad media-alta, sabor ligeramente ácido y con notas dulces en algunos momentos, con un regusto persistente, arropado por agradables recuerdos de frutos secos.

EL PRODUCTOR

La quesería artesana Los Corrales nace en 1990 en Almedíjar, dentro del Parque Natural de la Sierra de Espadán, fruto de la inquietud de Ángel y Mayte por adoptar un modo de vida que les permitiese vivir de la tierra y mantenerse en el entorno natural en el que viven. Desarrollan sus propias recetas, en una búsqueda por expresar con sus quesos la realidad del paisaje y el entorno en el que viven y les rodea.