

FRESCO EL BUCARITO

FICHA TÉCNICA



Leche pasteurizada de cabra

Coagulación enzimática

Cuajo tradicional

Maduración: 1 día

Formato: 300gr aprox.

El Bucarito

Rota, Cádiz



EL QUESO

Queso fresco elaborado con la leche pasteurizada de las cabras de raza florida de la ganadería familiar de El Bucarito. Sabor suave y agradable al paladar con una textura firme y algo elástica con ligeras notas salinas.

EL PRODUCTOR

La quesería de El Bucarito es el proyecto de Carlos y Yolanda, que aprovechando la calidad de la leche que obtienen de las cabras de raza florida que pastan en libertad en los amplios terrenos de su granja en Rota (Cádiz), deciden desarrollar una serie de recetas queseras innovadoras que se alejen en cierta manera de la tradición y les permitan explorar el potencial de la leche cruda de sus cabras, produciendo ellos mismos el alimento que consume su ganadería, optando así a la total trazabilidad.