

# FRIDA

## FICHA TÉCNICA



**Leche cruda**  
Cuajo vegetal  
**Maduración:** 3 meses  
**Formato:** 1 kg  
Elaborado en  
Granja Cantagrullas  
**Ramiro, Valladolid**



## EL QUESO

Queso de pasta blanda elaborado a partir de leche cruda de oveja. La corteza se lava con agua y sal durante su proceso de afinado, influyendo en el desarrollo de la bacteria *brevibacterium linens*, causante de su coloración rosácea y de los sabores más "cárnicos" e intensos de este queso. Es un queso de aromas frutales y sabores ligeramente taninos.

## EL PRODUCTOR

Después de cuatro años creando vínculos entre productores y cliente final, desde Cultivo nos lanzamos a desarrollar una línea de productos de afinado propio; quesos que se elaboran en diferentes queserías de toda España, pero que pasan en nuestras cámaras su proceso de maduración, donde los mantenemos a unas condiciones de temperatura y humedad concretas, para conseguir que el resultado final sea potencialmente diferente al que hubiéramos obtenido si el queso hubiese sido desarrollado en su casa "madre", o quesería de origen. De esta manera, Cultivo pasa a ampliar su catálogo con una serie de referencias propias que representan nuestra personal manera de entender el sector y aportar variedad a las creaciones ya existentes en nuestro país.