

GUBBEEN

FICHA TÉCNICA



Leche pasteurizada de vaca

Cuajo tradicional

Coagulación enzimática

Maduración: 2-3 meses

Formato: 1,6 kg. aprox.

Cork, Irlanda



EL QUESO

Gubbeen es un queso de corteza lavada y pasta cocida de aproximadamente dos meses de maduración. Se caracteriza por ser un queso especialmente sabroso y de textura mantecosa, con una intensidad muy concentrada en la corteza y una sensación muy cárnica al degustarlo, siendo especialmente interesante la combinación de sabor entre corteza y pasta.

EL PRODUCTOR

La familia Ferguson elabora sus productos lácteos en su granja de la costa oeste de Cork, cerca de un pueblo pesquero llamada Schull, donde el océano atlántico bordea la costa y los montes de alrededor albergan los pastos con los que la ganadería de la familia Ferguson se ha alimentado desde que se fundara la granja.

Tom Ferguson es el pastor, quien heredó el mando de la granja a principio de los 70', cuando se casó con Giana, originaria de Londres, iniciando juntos una búsqueda por producir alimentos que proveniesen directamente del medio en que se habían instalado.