

HUMO

FICHA TÉCNICA



Queso madurado graso
Leche cruda de oveja
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Maduración: 6- 8 meses
Formato: 2,5 kg aprox.
Serrada, Valladolid



EL QUESO

Es un queso curado de aproximadamente siete meses de maduración que someten a un ahumado natural con madera de haya en un ahumadero adosado a la quesería, consiguiendo hacer más complejos los aromas de un queso ya de por sí intenso, aportando notas torrefactas moderadas que hacen de su degustación una experiencia.

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.