

IDIAZÁBAL D.O.P.

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de oveja
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Maduración: 5 - 6 meses aprox.
Formato: 1,4 kg aprox.
Quesería La Leze
Ahierra, Álava



EL QUESO

El queso de La Leze es un queso aromático que habla de los pastos y paisajes de la zona. Elaborado en Ahierra (Álava) es un queso con un ligero ahumado que no limita la personalidad del queso en sí mismo, sino que complementa su sabor (muy persistente) y le aporta unas notas florales e intensas. Pasta compacta de cierta elasticidad y granulosidad. Olor muy intenso y agradable propio del ahumado.

EL PRODUCTOR

La Leze es el proyecto de José Mari Jauregi y Elisabeth Gorrotxategi, que en 1992 deciden apostar por el pastoreo como forma de vida, elaborando sus quesos con la leche de su rebaño de ovejas latxas y elaborando el queso entre los meses de enero y agosto, cuando las propiedades de la leche son propicias para la elaboración de sus quesos. El resto del año, sus ovejas pastan en libertad en la Sierra de Altzania.