

# ISLA CORAZÓN

## FICHA TÉCNICA



### **Leche cruda de cabra**

Cuajo tradicional

Coagulación enzimática

**Maduración:** 5 - 6 meses

**Formato:** 7 kg

**Elaborado en Las Palmas  
y afinado por Cultivo en Cantagrullas**



## EL QUESO

De llamativa mantecosidad, este queso se madura durante aproximadamente un mes y medio, tratándose por tanto de un queso con cierta humedad y sabores ligeramente ácidos, debido a su corta maduración

Salado con sal marina procedente de La Palma, este queso se ahuma sobre una brasa de acículas de pino canario, lo que le aporta su particular personalidad.

## 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.