

# MANCHEGO D.O.P. MALACARA



## FICHA TÉCNICA

Queso curado graso  
**Lecha cruda de oveja**  
Cuajo tradicional  
Coagulación enzimática  
**Maduración:** 6- 8 meses  
**Formato:** 2 kg aprox  
**Herencia, Ciudad Real**



## EL QUESO

Queso elaborado basándose en la receta tradicional manchega, con un aroma y sabor intenso, que sorprende con unas notas dulces y torrefactas normalmente no presentes en los quesos curados de oveja, características que lo hacen tan especial.

## EL PRODUCTOR

La familia Iniesta Manzanaro se ha dedicado durante generaciones a la transformación de leche, siendo a día de hoy Félix Iniesta y su familia quienes se encargan de mantener vivo ese legado, orgullosos de haber conseguido combinar con éxito la tradición artesanal de su familia con los avances técnicos en maquinaria e higiene.