

# MONTGOMERY'S CHEDDAR

## FICHA TÉCNICA



**Leche cruda de vaca**  
Cuajo tradicional  
Coagulación enzimática  
**Maduración:** 18 meses aprox.  
**Formato:** 30 kg aprox.  
**Somerset, Gran Bretaña**



## EL QUESO

La complejidad del “Monty’s” supera con creces la mayoría de cheddars elaborados en el mundo. Suntuoso, acaramelado, afrutado y con notas cárnicas, desarrolla una textura más seca que otros cheddars, granulosa y con notas crujientes cristalinas.

## EL PRODUCTOR

La familia Montgomery ha estado durante tres generaciones, elaborando su famoso Cheddar en Cadbury, asegurándose de que los altos estándares de calidad fueran respetados al reproducir la receta durante las distintas generaciones, incluso a través de los años 60, 70 y 80 en un momento en el que el crecimiento de los supermercados parecía amenazar seriamente el futuro del cheddar sin pasteurizar.

Cuando Jamie heredó el papel de quesero de la familia el resurgimiento del interés por los alimentos llevó a un aumento de demanda en tiendas de delicatessen independientes y el deseo de un mayor conocimiento sobre los alimentos que comemos.