

# ONDARE

## FICHA TÉCNICA



### **Leche pasteurizada de oveja**

Coagulación láctica

Cuajo tradicional

**Maduración:** 20-30 días aprox.

**Formato:** 250gr. aprox.

**Elaborado por Josune Nájera**

**Aia, Guipúzcoa**



## EL QUESO

Tal y como concebiríamos un queso láctico cuando este se elabora a la perfección: cremoso, rico en matices, sabroso, con una fina corteza aterciopelada de *Geotrichum candidum*. Tiende a experimentar una proteólisis temprana, no desmesurada.

## EL PRODUCTOR

Una de las grandes sorpresas de este año fue conocer que, tras el fallecimiento de nuestro querido Ramón, Josune, quien trabajaba con él en la quesería, se aventuraría a seguir adelante con la producción, dando continuidad así a la presencia de los quesos de Montxo entre nosotros. Ciertamente, se presentaba como un gran reto, y todos estábamos expectantes: Ramón Lizeaga era un gran quesero, y sus elaboraciones demostraban que manejaba la leche como sólo un alquimista podría hacerlo: con resultados fascinantes que se convertían en una experiencia realmente conmovedora. ¡Vaya reto para Josune, intentar continuar tal legado! Los primeros resultados nos sorprendieron como no habíamos esperado: ni haciéndolo muy muy bien, pensábamos que tal maestría pudiese alcanzarse en los primeros lotes. Pero, como si Ramón siguiese llevándolo la batuta, Txuria y Gutizi, sus lácticas, empezaron a llegar de nuevo al mostrador, y parece que para quedarse. ¡Qué grande Josune, qué grande Ramón! El orgullo de Cultivo es poder seguir defendiendo estos quesos.