

# PANZABURRO

## FICHA TÉCNICA



### **Leche pasteurizada de vaca**

Cuajo tradicional

Coagulación enzimática

**Formato:** 1,5kg

**Maduración:** 2 meses

Elaborado en Cantabria

y **afinado por Cultivo en Valladolid**



## EL QUESO

Panzaburro es un queso cremoso, fresco y sencillo, que se torna complejo según avanza el desarrollo de su corteza durante el proceso de afinado, una corteza poblada de diferentes mohos que envuelven el queso en matices dispares.

Típico del norte, este queso, también conocido como “queso crema” (no porque se añada nata, si no por su suavidad y matices lácticos) es traído a nuestras cámaras cuando apenas tiene 5-6 días de maduración. Durante los 2 meses siguientes irá desarrollando la corteza en nuestras cámaras de afinado, además de desarrollar una textura que previamente no poseía. Esto hará que la consistencia del queso cambie y que sus sabores alcancen una paleta de aromas más silvestres y a humedad.

## 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.