

PEPE BOTELLA

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de cabra Payoya, Ecológico

Cuajo tradicional

Coagulación enzimática

Maduración: 6 meses

Formato: 2 kg

Elaborado en Quesería El Gazul

Afinado por Quesería Cultivo



EL QUESO

Pepe Botella es un queso que se elabora en la Sierra de Cádiz con leche proveniente de una ganadería de cabra ecológica, en la cual los animales pastan el libertad y su alimentación se compone de carrasca, acebuche, y resto de pastos característicos de la zona.

Cultivo selecciona este queso cuando apenas tiene 4-5 días de maduración, lo traslada a sus cámaras de afinado, y es allí dónde el queso desarrolla mediante la exposición a la flora de afinado presente en nuestras cámaras y los cuidados asociados a su evolución, el perfil que personalmente encontramos tan especial: adquiere una untuosidad poco común en quesos de pasta prensada, su salinidad se potencia y gana complejidad, resultando un queso largo en boca y especialmente limpio en matices. Su corteza es natural, poblada de mohos de diferentes familias, entre los que se encuentran el rojo *Sporendonema casei*, y una suerte de *peniciliums*.

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.