

PUIGPEDRÓS

FICHA TÉCNICA



Queso curado graso
Lecha cruda de vaca
Cuajo tradicional
Formatos: 600 gr.
Maduración: 60 días
Coagulación enzimática
Ger, Girona



EL QUESO

Queso singular creado a partir de leche de vaca de la Cerdanya, y pensado para transmitir la personalidad única del entorno donde se elabora. De corteza lavada, su coloración naranja característica influye en el sabor y la textura, un olor intenso y matizado por las notas florales que la leche transmite al queso. Es una pasta blanda, con notas florales que recuerdan a nueces, fruta confitada, y habla de los prados y montaña de donde proviene.

EL PRODUCTOR

El elaborar el queso con leche de las vacas frisonas de la ganadería familiar, permite a Pere Pujol, quesero de Molí de Ger, apostar por las elaboraciones con leche cruda en un entorno óptimo para la actividad quesera, formado por suelos húmedos y un paisaje extenso de alisedas y prados naturales de siega, en un clima fuertemente condicionado por la peculiaridad geográfica de la Cerdanya, que dan una particularidad y un sabor diferenciado a sus productos.