

# REY SILO BLANCO

## FICHA TÉCNICA



Queso madurado graso

**Leche cruda de vaca**

Cuajo tradicional

Coagulación láctica

**Maduración: 20-30 días**

**Formato troncocónico; 250 gr**

**Pravia, Asturias**



## EL QUESO

Queso tradicional asturiano con corteza natural de *Geotrichum candidum* y de consistencia variable, dependiendo del grado de maduración. Cremoso y de pasta mantecosa, se considera uno de los estándares de la amplia cultura quesera asturiana.

## EL PRODUCTOR

Pascual y Ernesto se embarcan en este proyecto con la idea de recuperar el hacer tradicional de un queso que lleva elaborándose en el Principado desde tiempos inmemorables como es la variedad del Rey Silo, siendo a día de hoy los únicos productores que siguen haciéndolo con leche cruda como se hacía antaño. La búsqueda de la perfección y el buen hacer a la hora de desarrollar sus recetas convierten a estos queseros en una referencia nacional en lo que a coagulaciones lácticas se refiere.