

SIERRA SUR



FICHA TÉCNICA

Leche cruda de cabra
Cuajo tradicional
Maduración: 40 días
Formato: 250 gr. aprox
Elaborado por **Carmen Quintanilla**
Bodonal de la Sierra, Badajoz



EL QUESO

Queso de corteza lavada, notas salinas y cárnicas. Textura cremosa y con cierta elasticidad, una pasta tierna y con ojos que se deshace en boca en contraste con una corteza de mayor consistencia y arenosidad. Cuenta con, aproximadamente, 40 días de maduración.

EL PRODUCTOR

Mamá Cabra es el proyecto puesto en marcha por Carmen y Dani en Bodonal de la Sierra, al norte de Badajoz. La cuidada alimentación de sus 120 cabras de raza malagueña, que pastorean libremente por la finca y se alimentan, entre otros, a base de leguminosas y cereales que Carmen y Daniel cultivan, hacen de sus quesos un producto ecológico, puesto que el control alimenticio del ganado atiende a dichos parámetros, con la intención de que, el cuidado de la ganadería, aporte al queso una serie de matices propios del lugar en el que pacen, en medio de la biodiversidad del monte mediterráneo. Sus quesos son estacionales, pues se adaptan a los ritmos y procesos naturales de obtención de la leche, de manera que no están disponibles durante todo el año, respetando así los periodos naturales de su ganadería.