

TASUGUERAS

FICHA TÉCNICA



Leche pasteurizada de vaca

Cuajo tradicional

Coagulación enzimática

Maduración: 3 meses aprox.

Formato: 2 kg aprox

Elaborado en La Jarradilla

Afinado por Cultivo en Cantagrullas



EL QUESO

El primer queso del proyecto de afinado Cultivo. Elaborado en La Jarradilla y afinado en nuestras cámaras durante dos meses. Su pasta es cremosa, suave y untuosa. La corteza, al igual que la de Divirín, aporta unos aromas y matices evidentes a tierra 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.