

AGULLA

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de cabra
Cuajo tradicional
Maduración: 2 - 3 semanas
Formato: 100 gr
Afinado por
Quesería Cultivo



EL QUESO

Queso de cabra de pequeño formato. Se trata de una láctica de leche cruda de cabra con forma de hoja de arce, afinado con levaduras y mohos en corteza, lo que le otorga una enorme personalidad. Al ser un queso de escaso espesor, la influencia de la flora de superficie llega prácticamente al corazón. De textura untuosa a cremosa, su aroma destaca por las notas lácticas y caprinas, matizadas por la complejidad que le aporta una corteza que aporta notas de frutos secos y hongos.

EL PRODUCTOR

Después de unos 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 y que pasan en nuestras cámaras su proceso de envejecimiento, donde los mantenemos con 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.