

# CARBURO

## FICHA TÉCNICA



### **Leche pasteurizada de vaca**

Cuajo tradicional

Coagulación enzimática

**Maduración:** 2 a 3 meses

**Formato:** 1 kg

Camargo, Cantabria



## EL QUESO

Se trata de una de las referencias de afinado de El Pendo. Es una adaptación de un queso tradicional cántabro, el queso de Nata, que es elaborado con leche pasteurizada de vaca pensando en un tratamiento posterior de ahumado con madera de haya. Una vez salado y ahumado el queso llega a las instalaciones de afinado de El Pendo, donde durante dos meses recibe los cuidados sobre tabla de madera para desarrollar una corteza enmohecida natural. De pasta untuosa y fundente, aroma láctico con ligeras notas ahumadas y un fondo de frutos secos.

## EL PRODUCTOR

El Pendo es un proyecto familiar, que los hermanos Andrés y Luís Pérez Portilla ponen en marcha hace unos años en Carmargo, Cantabria. Son eminentemente ganaderos. Tienen un rebaño de ovejas latxas y carranzonas que pastorean en los prados de entorno del pueblo y que ordeñan estacionalmente. Tienen también una ganadería de vacas, aunque con una orientación exclusivamente cárnica. Además son queseros, pues en un pequeño obrador transforman la leche que producen sus ovejas. Y son afinadores, pues compran en blanco varios quesos que afinan en un nuevo espacio que han construido para desarrollar esta actividad en las mejores condiciones.