

# DIEGO

## FICHA TÉCNICA



### **Leche pasteurizada de cabra**

Cuajo tradicional

**Maduración:** 2 meses

**Formato:** 2 kg

Afinado por

**Quesería Cultivo**



## EL QUESO

Queso de pasta blanda elaborado con leche pasteurizada de cabra malagueña. Se afina durante dos meses sobre tabla de madera realizando lavados con agua en corteza, ayudando a desarrollar los fermentos del rojo, sobre los que ocasionalmente florecen cepas de *Penicillium*. Cremoso y persistente en boca, con notas caprinas y a frutos secos, destaca por su equilibrio y armonía.

## 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.