

FICHA TÉCNICA



Leche pasteurizada de cabra

Cuajo tradicional

Maduración: 4 meses

Formato: 1 kg

Afinado por

Quesería Cultivo



EL QUESO

Se trata de un queso de leche pasteurizada de cabra con una corteza enmohecida natural donde destaca el *Penicilium gris*. Su corazón es harinoso, friable y con aromas lácticos y a leche fermentada. Conforme nos acercamos a la corteza su textura es más untuosa y con un aroma mucho más complejo, derivado de la acción de los mohos que se desarrollan en la corteza. Afinado durante 4 meses sobre tabla de madera.

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.