

JONDAL

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de cabra
Cuajo tradicional
Maduración: 2 - 3 semanas
Formato: 150 gr
Afinado por
Quesería Cultivo



EL QUESO

Queso láctico elaborado con leche cruda de cabra, procedente del rebaño familiar de cabras murciano-granadinas. Elaborado en Albacete, se afinan con pimentón de La Vera en corteza en las instalaciones de Cultivo en Valladolid. Queso de corte heterogéneo, con un corazón mantecoso y láctico, y un anillo cremoso y de enorme complejidad aromática, donde las notas de leche de cabra dan paso a los frutos secos y hongos, manifestándose un ligero ahumado propio del pimentón.

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.