

O MOURO

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de vaca
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Maduración: 20 - 30 días
Formato: 400 gr aprox.
A Capela, A Coruña



EL QUESO

Se trata de una interpretación del queso tradicional de la región. La base es semejante a la de un queixo do país, a un Tetilla, pero cuando va a pasar a las cámaras de afinado se le somete a un baño con una infusión de café y canela, que aportan unos matices interesantes al queso. El resultado, un contraste acentuado entre una pasta láctica, con notas a leche fermentada y nata y una corteza en la que infusión deja un aroma muy característico. La armonía es un juego interesante.

EL PRODUCTOR

Campo Capela es una cooperativa que aglutina a una treintena de pequeños ganaderos. Explotaciones que tienen una media de 15 vacas que son manejadas de forma extensiva o semiextensiva, aprovechando los pastos verdes del término de A Capela, en La Coruña. En el obrador transforman la leche producida por los ganaderos en una docena de productos diferentes, entre los que destacan el queso Tetilla DOP (único en la Denominación elaborado con leche cruda), el Mouro, el requeixo, la nata ácida o la mantequilla.