

POLA

FICHA TÉCNICA



Leche pasteurizada de oveja

Cuajo tradicional

Maduración: 2 meses

Formato: 400 gr

Afinado por

Quesería Cultivo



EL QUESO

Queso inspirado en los tradicionales corsos, se trata de una láctica con forma de cubo, que se afina con hierbas provenzales en corteza. Siendo muy joven se reboza en las hierbas aromáticas, lo que le va a otorgar una singular personalidad mediterránea. El queso consigue desarrollar una corteza enmohecida sobre las hierbas con el paso de los días, dando lugar a un corte heterogéneo, arenoso y untuoso en el corazón y muy cremoso en la parte excéntrica. Las notas lácticas del corazón se ven matizadas por las dominantes propias de las hierbas aromáticas.

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.