

SUGAAR

FICHA TÉCNICA



Leche pasteurizada de oveja

Coagulación láctica

Cuajo tradicional

Maduración: 20 días aprox.

Formato: 300gr. aprox.

Elaborado por Josune Nájera

Aia, Guipúzcoa



EL QUESO

Láctica de oveja de 20 días de maduración y corteza enmohecida envuelta en ceniza vegetal. En sus primeros estadios se trata de un queso de notas ácidas, fruto de la humedad y la coagulación láctica, y con especial protagonismo de la corteza. Conforme avanza la maduración, desarrolla sabores vegetales y notas más animales salen a la luz.

EL PRODUCTOR

Una de las grandes sorpresas de este año fue conocer que, tras el fallecimiento de nuestro querido Ramón, Josune, quien trabajaba con él en la quesería, se aventuraría a seguir adelante con la producción, dando continuidad así a la presencia de los quesos de Montxo entre nosotros. Ciertamente, se presentaba como un gran reto, y todos estábamos expectantes: Ramón Lizeaga era un gran quesero, y sus elaboraciones demostraban que manejaba la leche como sólo un alquimista podría hacerlo: con resultados fascinantes que se convertían en una experiencia realmente conmovedora. ¡Vaya reto para Josune, intentar continuar tal legado! Los primeros resultados nos sorprendieron como no habíamos esperado: ni haciéndolo muy muy bien, pensábamos que tal maestría pudiese alcanzarse en los primeros lotes. Pero, como si Ramón siguiese llevándolo la batuta, Txuria y Gutizi, sus lácticas, empezaron a llegar de nuevo al mostrador, y parece que para quedarse. ¡Qué grande Josune, qué grande Ramón! El orgullo de Cultivo es poder seguir defendiendo estos quesos.