

UVALA

FICHA TÉCNICA

Leche pasteurizada de vaca y oveja

Cuajo tradicional

Coagulación enzimática

Maduración: 2 a 4 meses

Formato: 600 gr aprox

Quesería El Pendo

Escobedo de Camargo, Cantabria



EL QUESO

Queso de dos leches, vaca y oveja, de pasta semidura afinado sobre tabla de madera durante al menos dos meses. Desarrolla una corteza enmohecida natural, que tiene una impronta sobre el queso, determinando el desarrollo de una textura firme y al tiempo fundente, con notas a mantequilla fermentada, frutos secos y fruta madura.

EL PRODUCTOR

El Pendo es un proyecto familiar, que los hermanos Andrés y Luís Pérez Portilla ponen en marcha hace unos años en Carmargo, Cantabria. Son eminentemente ganaderos. Tienen un rebaño de ovejas latxas y carranzonas que pastorean en los prados de entorno del pueblo y que ordeñan estacionalmente. Tienen también una ganadería de vacas, aunque con una orientación exclusivamente cárnica. Además son queseros, pues en un pequeño obrador transforman la leche que producen sus ovejas. Y son afinadores, pues compran en blanco varios quesos que afinan en un nuevo espacio que han construido para desarrollar esta actividad en las mejores condiciones.