

Manchego MALACARA DOP

EL QUESO

Queso manchego, con un aroma y sabor intenso que sorprende con notas dulces y torrefactas, normalmente no presentes en los quesos curados de oveja, características que lo hacen tan especial.

FICHA TÉCNICA

Leche cruda de oveja / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática / Maduración: 6 - 8 meses / Formato: 2 kg

HUMO

EL QUESO

Es un queso curado de aproximadamente siete meses de maduración que someten a un ahumado natural con madera de haya en un ahumadero adosado a la quesería, consiguiendo hacer más complejos los aromas de un queso ya de por sí intenso, aportando notas torrefactas moderadas que hacen de su degustación una experiencia.

FICHA TÉCNICA

Leche cruda de oveja / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática / Maduración: 4 -5 meses / Formato: 5 kg

MESTA

EL QUESO

Queso de formato torta que posee el carácter típico de las tortas extremeñas, más con una finura y elegancia en los matices realmente interesante cuando hablamos de quesos de intensidad alta. Pasta cremosa y regular, punto de amargor proveniente del cuajo vegetal utilizado en su elaboración y corteza fina y ligera cubierta de brevbacterium.

FICHA TÉCNICA

Leche cruda de oveja / Cuajo vegetal / Coagulación enzimática / Maduración: 2- 3 meses / Formato: 750gr aprox.

MANTEO

EL QUESO

Queso de pasta prensada de leche cruda de oveja. Notas dulces que se desarrollan a medida que envejece. De textura quebradiza debida a su larga maduración. Afrutado, ligero y sabroso.

FICHA TÉCNICA

Leche cruda de oveja / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática / Maduración: 6-8 meses / Formato: 2,5 kg

CULTIVO

quesos con rostro

La selección Cultivo está formada por las queserías que mantienen una estrecha relación con Cultivo. Con ellas hemos establecido un calendario en el que acudimos a sus queserías a seleccionar los lotes que posteriormente distribuiremos y exportaremos en Cultivo. Se hacen 5 visitas al año, en las cuales se prueban alrededor de 40 lotes distintos. Aquellos que consideramos los mejores, a nuestro entender para el perfil de Cultivo, son apartados y llevados a nuestro punto de distribución. De tal manera que ampliamos nuestra oferta de quesos personalizados con perfiles muy afines a nuestra filosofía.