

ETNA

EL QUESO

Se trata de un queso de leche pasteurizada de cabra con una corteza enmohecida natural donde destaca el *Penicilium* gris. Su corazón es harinoso, friable y con aromas lácticos y a leche fermentada. Conforme nos acercamos a la corteza su textura es más untuosa y con un aroma mucho más complejo, derivado de la acción de los mohos que se desarrollan en la corteza. Afinado durante 4 meses sobre tabla de madera.

EL PRODUCTOR

Después de cuatro 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, pero que pasan en nuestras cámaras su proceso de maduración, donde los mantenemos a 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.

FICHA TÉCNICA

Leche pasteurizada de cabra / Cuajo tradicional / Coagulación láctica / Maduración: 4 meses / Formato: 1kg

LAS ARENAS

EL QUESO

Queso azul ahumado de leche cruda de vaca. De pasta semidura, untuosa y fundente, tiene una corteza enmohecida natural, ahumado al mes de afinado con madera de haya, se afina durante tres a cuatro meses en una cava con saturación de humedad sobre tabla de madera. Con una distribución heterogénea del *Penicillium roqueforti*, que se presenta principalmente conformado un anillo próximo a la corteza de más o menos espesor en función del lote. El ahumado sutil y el aroma que aporta el *Penicillium* son las notas dominantes en esta elaboración.

EL PRODUCTOR

Proyecto familiar que nace en la ganadería gestionada por la segunda generación Egocheaga en San Justo (Villaviciosa, Asturias). Es una quesería con una vocación muy definida para ofrecer una gama de quesos azules con unos valores fundados en la leche cruda y el dominio de la tecnología. Actualmente y hasta que se pongan en marcha las instalaciones propias, se encuentran elaborando sus quesos en las instalaciones de Granja Cantagrullas, hasta donde se desplazan con su leche, y llevan a cabo el afinado de las piezas en Asturias.

Al frente del proyecto Yolanda Egocheaga, acompañada de sus hermanos José y Enol y de su pareja José Manuel Martínez.

FICHA TÉCNICA

Leche cruda de vaca / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática / Maduración: 3-4 meses / Formato: 3 kg / Villaviciosa, Asturias

HUMO

EL QUESO

Es un queso curado de 9 meses de maduración y sometido 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 y aportando notas torrefactas moderadas que hacen de su degustación una experiencia.

EL PRODUCTOR

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.

FICHA TÉCNICA

Leche cruda de oveja / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática / Maduración: 9 meses / Formato: 2,5 kg

FRIDA

EL QUESO

Queso de pasta blanda elaborado a partir de leche cruda de oveja. La corteza se lava con agua y sal durante su proceso de afinado, influyendo en el desarrollo de la bacteria *brevibacterium linens*, causante de su coloración rosácea y de los sabores más "cárnicos" e intensos de este queso. Es un queso de aromas frutales y sabores ligeramente taninos.

EL PRODUCTOR

Granja Cantagrullas es el proyecto que Asela y Rubén ponen en marcha hace una década buscando agregar valor a la leche de oveja de raza castellana de la explotación familiar. Todas las elaboraciones que aquí se llevan a cabo están fundadas en la leche cruda y en afinados en los que la flora de superficie adquiere gran protagonismo.

Actualmente se elaboran media docena de quesos de tecnologías diferentes, lo que hace de este obrador un espacio innovador.

Cantagrullas atesora también las cámaras de afinado en las que se afinan los quesos de Quesería Cultivo. Quesos que se reciben de diferentes obradores de varias regiones de España y que reciben cuidados diferentes para conseguir algunas de las referencias que hacen de nuestro catálogo el más singular.

FICHA TÉCNICA

Leche cruda de oveja / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática / Maduración: 2-3 meses / Formato: 1 a 1,2kg / Ramiro, Valladolid