

MANCHEGO CURADO D.O.P. MALACARA

EL QUESO

Queso elaborado basándose en la receta tradicional manchega, 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.

EL PRODUCTOR

La familia Iniesta Manzanaro se ha dedicado durante generaciones a la transformación de leche, siendo a día de hoy Félix Iniesta y su familia quienes se encargan de mantener vivo ese legado, orgullosos de haber conseguido combinar con éxito la tradición artesanal de su familia, con los avances técnicos en maquinaria e higiene

FICHA TÉCNICA

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

LUNA NUEVA

EL QUESO

Queso de coagulación lenta y larga de tipo ácido-láctica, moldeado y salado a mano. Al corte, presenta un color blanco nacarado y una textura cerrada, sin ojos. Olor a hongo fresco, tierra húmeda y yogur. Textura blanda y untuosa y con una excelente solubilidad.

EL PRODUCTOR

El respeto es una de las claves que definen al equipo de Elvira García. Respeto al entorno que les rodea, a sus cabras de raza malagueña y al trabajo bien hecho. Conscientes de que todos y cada uno de los factores que intervienen desde que nacen sus cabras, hasta que su leche o los quesos terminan en la mesa, deben ser cuidados y atendidos con la máxima profesionalidad y dedicación se encargan Elvira, Francisco, Jesús, Paco, José María y Miguel.

FICHA TÉCNICA

Leche cruda de cabra / Cuajo tradicional / Coagulación láctica /
Maduración: 20 días aprox. / **Formato:** 250 gr

GALMESANO

EL QUESO

Queso de pasta cocida elaborado con leche pasteurizada de vaca. De textura quebradiza y con presencia de minúsculos cristales de tirosina, propios de los quesos de larga maduración, tiene un aroma intenso con notas dulces que van del tofe al torrefacto.

EL PRODUCTOR

Esta quesería tiene una historia muy interesante que se remonta a los años 90, cuando unos italianos llegaron a Arzúa y encontraron en la Coop. La Arzuana un colaborador para proveerles de un queso de pasta cocida en blanco, que sería afinado en el norte de Italia. Más tarde, la quesería pasaría a vender el queso afinado en las propias instalaciones como Capricho. Y desde hace tres años, la nueva propiedad y dirección de la empresa, con muy buen criterio, han perfeccionado la técnica de elaboración y comercializan desde 2017 bajo la marca Galmesano.

FICHA TÉCNICA

Leche pasteurizada de vaca / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática / **Maduración:** 12 - 18 meses / **Formato:** 12 kg

TRESMIL

EL QUESO

Queso azul con una corteza lavada con sidra de hielo. Es una elaboración muy especial en la que aúna las características de un azul mixto con un desarrollo importante de moho en la pasta y de las notas de la sidra que tanto en la corteza como la pasta le otorga unas cualidades únicas.

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 Iglesias.

FICHA TÉCNICA

Leche cruda de vaca / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática /
Maduración: 2 - 3 meses / **Formato:** 1 kg