

GORGONZOLA Dolce D.O.P.

EL QUESO

Es el queso azul más cremoso que existe. De textura suave con sabor dulce y cierto gusto a frutos secos.

EL PRODUCTOR

Nacido en los años 60 por Santino Tosi a orillas del lago Maggiore en la región del Piemonte, la quesería de Tosi comienza a producir y vender su producción en su propia tienda. Este negocio familiar crecerá de manera constante a lo largo de los años. De hecho, 20 años después, la quesería decidirá centrarse principalmente en la producción de Gorgonzola y luego madurarlos en su propia bodega. Más tarde, la hija y el hijo de Santino, Miranda y Fabrizio, toman las riendas junto al esposo de Miranda, Andrea. Producen 300 quesos al día (todos hechos a mano). Sin embargo, Tosi Caseificio sigue siendo uno de los fabricantes más pequeños de Gorgonzola que aún trabaja con métodos tradicionales.

FICHA TÉCNICA

Leche pasteurizada de vaca / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática / Maduración: 1 mes / Formato: 12 kg

PEPE BOTELLA

EL QUESO

Pepe Botella es un queso que se elabora en la Sierra de Cádiz con leche proveniente de una ganadería de cabra ecológica, en la cual los animales pastan el libertad y su alimentación se compone de carrasca, acebuches, y resto de pastos característicos de la zona. Cultivo selecciona este queso cuando apenas tiene 4-5 días de maduración, lo traslada a sus cámaras de afinado, y es allí donde el queso desarrolla mediante la exposición a la flora de afinado presente en nuestras cámaras y los cuidados asociados a su evolución, el perfil que personalmente encontramos tan especial: adquiere una untuosidad poco común en quesos de pasta prensada, su salinidad se potencia y gana complejidad, resultando un queso largo en boca y especialmente limpio en matices. Su corteza es natural, poblada de mohos de diferentes familias, entre los que se encuentran el rojo *Sporendonema casei*, y una suerte de *penicillium*s.

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 cruda de cabra / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática / Maduración: 6 meses / Formato: 2kg / Afinado por Quesería Cultivo

POLA

EL QUESO

Queso inspirado en los tradicionales corsos, se trata de una láctica con forma de cubo, que se afina con hierbas provenzales en corteza. Siendo muy joven se reboza en las hierbas aromáticas, lo que le va a otorgar una singular personalidad mediterránea. El queso consigue desarrollar una corteza enmohecida sobre las hierbas con el paso de los días, dando lugar a un corte heterogéneo, arenoso y untuoso en el corazón y muy cremoso en la parte excéntrica. Las notas lácticas del corazón se ven matizadas por las dominantes propias de las hierbas aromáticas.

EL PRODUCTOR

Después de unos 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 y que pasan en nuestras cámaras su proceso de envejecimiento, donde los mantenemos con 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 oveja / Cuajo tradicional / Coagulación láctica / Maduración: 2 meses / Formato: 400 gr / Afinado por Quesería Cultivo

RACLETTE AHUMADA

EL QUESO

El sabor es suave, láctico, afrutado y ahumado. La pasta, elástica y cremosa. Un queso que sigue sorprendiendo como queso de mesa, puesto que la mayoría lo conocen exclusivamente como el queso que se utiliza para el desarrollo de la receta a la que de hecho da nombre, "Raclette". No obstante, es un exquisito queso para consumir sólo, sin necesidad de ser fundido, aunque efectivamente destaca por sus propiedades fundentes, lo que le convierten en un queso extraordinariamente polifacético.

FICHA TÉCNICA

Leche cruda de vaca / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática / Maduración: 60 días / Formato: 3 kg