

PATA DE MULO

EL QUESO

Queso de pasta prensada que, mediante el proceso de afinado al que es sometido en las cámaras de Cultivo, desarrolla una notoria untuosidad y resulta muy envolvente en boca: es salino y persistente, además de tener unos aromas fúngicos que son finos y agradables.

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 oveja / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática /
Maduración: 2 meses / **Formato:** 1,5 kg

AGULLA

EL QUESO

Queso de cabra de pequeño formato. Se trata de una láctica de leche cruda de cabra con forma de hoja de arce, afinado con levaduras y mohos en corteza, lo que le otorga una enorme personalidad. Al ser un queso de escaso espesor, la influencia de la flora de superficie llega prácticamente al corazón. De textura untuosa a cremosa, su aroma destaca por las notas lácticas y caprinas, matizadas por la complejidad que le aporta una corteza que aporta notas de frutos secos y hongos.

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 láctica /
Maduración: 2-3 semanas / **Formato:** 100 gr

TSURU

EL QUESO

Queso azul mixto. De pasta enmohecida que destaca por su veteado generado por desarrollos microbiológicos heterofermentativos de bacterias del ácido láctico (LAB) durante el proceso de fermentación. Madurado en cueva sobre madera en condiciones aeróbicas durante 40 días; después pasará dos meses más en un espacio refrigerado bajo condiciones anaeróbicas para impulsar los desarrollos enzimáticos que definirá su textura y aroma del *Penicillium roqueforti*, picante y salino.

EL PRODUCTOR

Granja Cantagrullas es el proyecto que Rubén y Asela ponen en marcha en su búsqueda por desarrollar un modelo de vida que les permita vivir de aquello que ellos mismos producen, con los medios que la tierra pone a su disposición. Poder ofrecer a sus hijos un entorno natural en el que crecer era la finalidad, y la leche de las ovejas de raza castellana de su familia fueron el medio para conseguirlo, desarrollando una serie de recetas queseras hasta entonces poco comunes en España y convirtiéndose así en referente nacional, revolucionando por completo el sector quesero en España.

FICHA TÉCNICA

Leche cruda de oveja / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática /
Maduración: 4 meses / **Formato:** 2,5 kg

GERA

EL QUESO

Queso tipo Raclette. Es una pasta semicocida de formato medio que con los lavados de corteza y la producción de enzimas por las bacterias de afinado, desarrolla una textura fundente y untuosa. Es un queso que funciona muy bien como ingrediente en muchos platos, pues tiene una capacidad de fundir y mantener estructura importante.

EL PRODUCTOR

El elaborar el queso con leche de las vacas frisonas de la ganadería familiar permite a Pere Pujol, quesero de Moli de Ger, apostar por las elaboraciones con leche cruda en un entorno óptimo para la actividad quesera, formado por suelos húmedos y un paisaje extenso de alisedas y prados naturales de siega, todo ello en un clima fuertemente condicionado por la peculiaridad geográfica de la Cerdanya, lo que da una particularidad y un sabor diferenciado a sus productos

FICHA TÉCNICA

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