

LUNA NUEVA

EL QUESO

Queso de coagulación lenta y larga de tipo ácido-láctico, 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. De ello se encargan Elvira, Francisco, Jesús, Paco, José María y Miguel.

FICHA TÉCNICA

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

CEBREIRO

EL QUESO

Cebreiro es un queso fresco cuya elaboración se basa en amasar la cuajada antes del moldeado, lo que le aporta al queso la textura harinosa tan particular que le define, puesto que pierde gran parte de su humedad en el proceso. Durante su posterior moldeo en trapos, adquiere esa forma tan peculiar semejante a la de un hongo. Textura harinosa y con notas a levadura muy definidas, que podrían recordar a pan o incluso cerveza. Cierta acidez y pasta compacta.

EL PRODUCTOR

Carlos Reija concentra sus esfuerzos en preservar la elaboración tradicional de un queso gallego llamado Cebreiro, el cual trabaja en diferentes formatos: fresco y madurado. Desde su quesería en Castroverde, en Lugo, elabora con cariño estos quesos tan especiales, considerados como uno de los estándares de la mancha quesera gallega.

FICHA TÉCNICA

**Leche pasteurizada de vaca / Cuajo tradicional / Coagulación láctica /
Maduración: 2 días / Formato: 500gr**

SUGAAR

EL QUESO

Láctico de oveja de 20 días de maduración y corteza enmohecida envuelta en ceniza vegetal. En sus primeros estadios se trata de un queso de notas ácidas, fruto de la humedad y la coagulación láctica, y con especial protagonismo de la corteza. Conforme avanza la maduración, desarrolla sabores vegetales y notas más animales salen a la luz.

EL PRODUCTOR

Ciertamente, se presentaba como un gran reto, y todos estábamos expectantes: Ramón Lizeaga era un gran quesero, y sus elaboraciones demostraban que manejaba la leche como sólo un alquimista podría hacerlo: con resultados fascinantes que se convertían en una experiencia realmente conmovedora. ¡Vaya reto para Josune, intentar continuar tal legado! Los primeros resultados nos sorprendieron como no habíamos esperado: ni haciéndolo muy muy bien, pensábamos que tal maestría pudiese alcanzarse en los primeros lotes. Pero, como si Ramón siguiese llevándola la batuta, Txuria y Gutizi, sus lácticas, empezaron a llegar de nuevo al mostrador, y parece que para quedarse. ¡Qué grande Josune, qué grande Ramón! El orgullo de Cultivo es poder seguir defendiendo estos quesos.

FICHA TÉCNICA

**Leche pasteurizada de oveja / Cuajo tradicional / Coagulación láctica /
Maduración: 20 días / Formato: 300 gr**

ONDARE

EL QUESO

Tal y como concebíamos un queso láctico cuando este se elabora a la perfección: cremoso, rico en matices, sabroso, con una fina corteza aterciopelada de *geotrichum candidum*. Tiende a experimentar una proteólisis temprana, no desmesurada.

EL PRODUCTOR

Ciertamente, se presentaba como un gran reto, y todos estábamos expectantes: Ramón Lizeaga era un gran quesero, y sus elaboraciones demostraban que manejaba la leche como sólo un alquimista podría hacerlo: con resultados fascinantes que se convertían en una experiencia realmente conmovedora. ¡Vaya reto para Josune, intentar continuar tal legado! Los primeros resultados nos sorprendieron como no habíamos esperado: ni haciéndolo muy muy bien, pensábamos que tal maestría pudiese alcanzarse en los primeros lotes. Pero, como si Ramón siguiese llevándola la batuta, Txuria y Gutizi, sus lácticas, empezaron a llegar de nuevo al mostrador, y parece que para quedarse. ¡Qué grande Josune, qué grande Ramón! El orgullo de Cultivo es poder seguir defendiendo estos quesos.

FICHA TÉCNICA

**Leche pasteurizada de oveja / Cuajo tradicional / Coagulación láctica /
Maduración: 20 días / Formato: 300 gr**