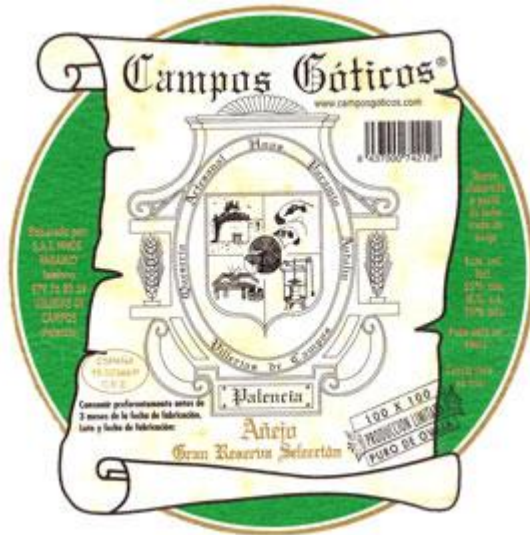


QUESOS CAMPOS GÓTICOS. AÑEJO



amarillento y de textura corta y seca. El sabor es muy fuerte e intenso, alto de sal, con fondos ácidos y con toques agrio picantes que denotan una profunda maduración.

Composición química

ES	MG/ES	Ph	CINa
70.22	55%	5.3	2%

Descripción:

Tipo de leche: Entera y cruda de oveja churra

Tipo de elaboración: Coagulación enzimática

Cuajo: Cuajo animal de lechazo

Tipo de familia: Curado de pasta prensada, no cocida, corteza enmohecida/lavada

Curación: Entre doce y quince meses.

Presentación:

Formato: "Tipo Manchego" caras grabadas con la típica espiga y lateral en forma de zig zag, con la corteza natural enmohecida y cepillada.

Características Sensoriales:

De corteza seca de color gris enmohecido que denota una curación en ambientes muy fríos y húmedos. El corte es ciego con pequeños agujeritos de tipo mecánico. De color pardo