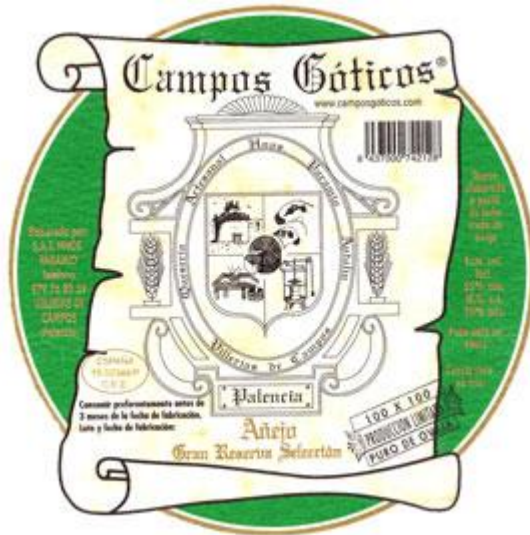


# QUESOS CAMPOS GÓTICOS. AÑEJO



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