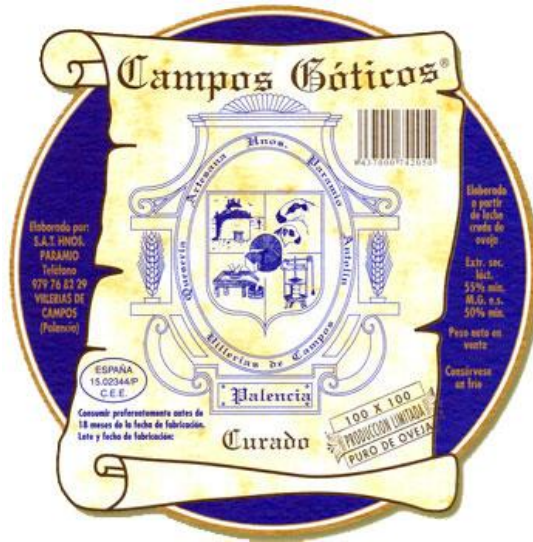


QUESOS CAMPOS GÓTICOS. CURADO



Descripción:

Tipo de leche: Entera y cruda de oveja churra

Tipo de elaboración: Coagulación encimática

Cuajo: Cuajo animal de lechazo

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

Curación: Entre ocho y diez 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 suavemente húmeda de color anaranjado caldera que denota una curación en ambientes fríos y húmedos. El corte es ciego con pequeños agujeritos de tipo mecánico. De color

blanco hueso y de textura corta. El sabor es potente y directo, de gran carácter ovino, muy aceitoso y fundente al paladar, alto de sal, con fondos ácidos, que denotan una profunda curación.

Composición química:

ES	MG/ES	Ph	CINa
64.77	55%	5.3	2%