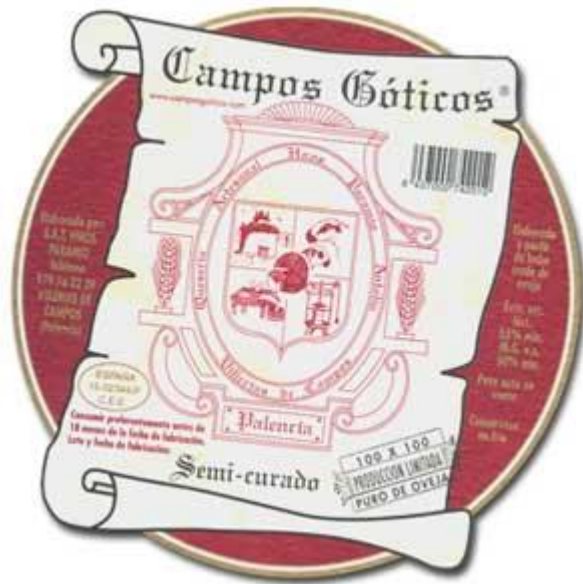


QUESOS CAMPOS GÓTICOS. SEMICURADO



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 tres y cinco 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

Su sabor es pleno y persistente, mantecoso tirando a aceitoso, con un perfecto punto de sal, su interior es compacto con pequeños agujeritos irregulares de origen mecánico, de color pajizo y pasta corta pero no friable.

Composición química

| ES | MG/ES | Ph | CINa |
|-------|--------|-----|------|
| 55.88 | 54.02% | 5.3 | 2% |