

BESOS DEL REY SILO

FICHA TÉCNICA



Queso tierno graso
Leche cruda de vaca
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Maduración: 20 días
Formato: 50 gr. aprox.
Pravia, Asturias



EL QUESO

El Beso del Rey Silo es un queso pequeño y cremoso, elaborado con leche cruda de vaca de sabor persistente y complejo, con una corteza aterciopelada y blanca, recubierta de *Geotrichum candidum* y *Penicillium*, lo que le aporta diferentes matices a la pasta, de consistencia muy cremosa y fundente.

EL PRODUCTOR

Pascual y Ernesto se embarcan en este proyecto con la idea de recuperar el hacer tradicional de un queso que lleva elaborándose en el Principado desde tiempos inmemorables como es la variedad del Rey Silo, siendo a día de hoy los únicos productores que siguen haciéndolo con leche cruda como se hacía antaño. La búsqueda de la perfección y el buen hacer a la hora de desarrollar sus recetas convierten a estos queseros en una referencia nacional en lo que a coagulaciones lácticas se refiere.