

CG40

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de oveja
Cuajo tradicional
Maduración: 8-12 meses
Formato: 40 kg aprox
Elaborado por Rubén Valbuena
Ramiro, Valladolid



EL QUESO

Fruto de la adaptación de la tradicional receta del Cheddar inglés, este queso de gran formato se elabora a partir de leche cruda de oveja de raza castellana. De pasta semicocida y salado en cuba, se somete a un prensado riguroso durante 48 horas, antes de ser recubierto de una fina capa de mantequilla y con una tela que permitirá una evolución muy particular de la corteza de este queso, que se afinará entre 6 y 12 meses.

EL PRODUCTOR

Después de cuatro años creando vínculos entre productores y cliente final, desde Cultivo nos lanzamos a desarrollar una línea de productos de afinado propio; quesos que se elaboran en diferentes queserías de toda España, pero que pasan en nuestras cámaras su proceso de maduración, donde los mantenemos a unas condiciones de temperatura y humedad concretas, para conseguir que el resultado final sea potencialmente diferente al que hubiéramos obtenido si el queso hubiese sido desarrollado en su casa "madre", o quesería de origen. De esta manera, Cultivo pasa a ampliar su catálogo con una serie de referencias propias que representan nuestra personal manera de entender el sector y aportar variedad a las creaciones ya existentes en nuestro país.