

# LUNA NUEVA

## FICHA TÉCNICA



**Leche cruda de cabra**  
Cuajo tradicional  
**Maduración:** 20 días aprox.  
**Formato:** 300 gr aprox  
**Quesos Elvira García.**  
**El Barraco, Ávila**



## EL QUESO

Queso de coagulación lenta y larga de tipo ácido-láctica, moldeado y salado a mano.. Al corte presenta un color blanco nacarado y una textura cerrada, sin ojos. Olor a hongo fresco, tierra húmeda y yogur. Textura blanda y untuosa y con una excelente solubilidad.

## EL PRODUCTOR

El respeto es una de las claves que definen al equipo de Elvira García. Respeto al entorno que les rodea, a sus cabras de raza malagueña, y al trabajo bien hecho. Conscientes de que todos y cada uno de los factores que intervienen desde que nacen sus cabras, hasta que su leche o los quesos terminan en la mesa, deben ser cuidados y atendidos con la máxima profesionalidad y dedicación. De ello se encargan Elvira, Francisco, Jesús, Paco, José María y Miguel.