

MESTA

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de oveja
Cuajo vegetal
Coagulación enzimática
Maduración: 2-3 meses
Formato: 750 gr
Quesería Arteserena
Campanario, Badajoz



EL QUESO

Queso de formato torta que posee el carácter típico de las tortas extremeñas, más con una finura y elegancia en los matices realmente interesante cuando hablamos de quesos de intensidad alta. Pasta cremosa y regular, punto de amargor proveniente del cuajo vegetal utilizado en su elaboración, y corteza fina y ligera cubierta de *brevibacterium*.

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.