



FICHA TÉCNICA

Leche cruda
Cuajo tradicional
Maduración: 4 meses
Formato: 2,5 kg
Elaborado en
Granja Cantagrullas
Ramiro, Valladolid

EL QUESO

Queso azul fuerte. De pasta enmohecida que destaca por su veteado generado por desarrollos microbiológicos heterofermentativos de bacterias del ácido láctico (LAB) durante el proceso de fermentación. Madurado en cueva sobre madera en condiciones aeróbicas durante 40 días; después pasará dos meses más en un espacio refrigerado bajo condiciones anaeróbicas para impulsar los desarrollos enzimáticos que definirá su textura y aroma del *Penicillium roqueforti*, picante y salino.

EL PRODUCTOR

Granja Cantagrullas es el proyecto que Rubén y Asela ponen en marcha en su búsqueda por desarrollar un modelo de vida que les permita vivir de aquello que ellos mismos producen, con los medios que la tierra pone a su disposición

Poder ofrecer a sus hijos un entorno natural en el que crecer era la finalidad, y la leche de las ovejas de raza castellana de su familia fueron el medio para conseguirlo, desarrollando una serie de recetas queseras hasta entonces poco comunes en España y convirtiéndose así en referente nacional, revolucionando por completo el sector quesero en España