

# MANTECA

## FICHA TÉCNICA



**Leche cruda de oveja**  
Cuajo tradicional  
Coagulación enzimática  
**Maduración:** 12 meses  
**Formato:** 2 kg aprox.  
**Afinado Cultivo**



## EL QUESO

Este queso que es elaborado con leche cruda de oveja de raza manchega, se afina durante 12 meses en manteca de cerdo ibérico. La manteca se aplica en corteza cuando el queso tiene 6 meses de afinado desarrollando una corteza enmohecida natural, tras el cepillado de la misma. Y se afina 6 meses bajo el influjo de esta capa, lo que le otorga una enorme personalidad al intensificar el efecto de los desarrollos lipolíticos. Queso de textura fundente y aroma intenso, con notas a fruta madura y pimienta negra.

## EL PRODUCTOR

Después de unos 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 y que pasan en nuestras cámaras su proceso de envejecimiento, donde los mantenemos con 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.