

PATA DE MULO

FICHA TÉCNICA



Leche cruda de oveja
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática

Maduración: 2 meses

Formato: 1,5 kg

Elaborado en Quesería Praizal
Afinado por Quesería Cultivo



EL QUESO

Queso de pasta prensada que, mediante el proceso de afinado al que es sometido en las cámaras de Cultivo, desarrolla una notoria untuosidad y resulta muy envolvente en boca: es salino y persistente, además de tener unos aromas fúngicos que son finos y agradables.

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.