

## Manchego MALACARA DOP

### EL QUESO

Queso manchego, con un aroma y sabor intenso que sorprende con notas dulces y torrefactas, normalmente no presentes en los quesos curados de oveja, características que lo hacen tan especial.

#### FICHA TÉCNICA

Leche cruda de oveja / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática / Maduración: 6 - 8 meses / Formato: 2 kg

## HUMO

### EL QUESO

Es un queso curado de aproximadamente siete meses de maduración que someten a un ahumado natural con madera de haya en un ahumadero adosado a la quesería, consiguiendo hacer más complejos los aromas de un queso ya de por sí intenso, aportando notas torrefactas moderadas que hacen de su degustación una experiencia.

#### FICHA TÉCNICA

Leche cruda de oveja / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática / Maduración: 4 -5 meses / Formato: 5 kg

## MESTA

### 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 brevbacterium.

#### FICHA TÉCNICA

Leche cruda de oveja / Cuajo vegetal / Coagulación enzimática / Maduración: 2- 3 meses / Formato: 750gr aprox.

## MANTEO

### EL QUESO

Queso de pasta prensada de leche cruda de oveja. Notas dulces que se desarrollan a medida que envejece. De textura quebradiza debida a su larga maduración. Afrutado, ligero y sabroso.

#### FICHA TÉCNICA

Leche cruda de oveja / Cuajo tradicional / Coagulación enzimática / Maduración: 6-8 meses / Formato: 2,5 kg

## CULTIVO

quesos con rostro

La selección Cultivo está formada por las queserías que mantienen una estrecha relación con Cultivo. Con ellas hemos establecido un calendario en el que acudimos a sus queserías a seleccionar los lotes que posteriormente distribuiremos y exportaremos en Cultivo. Se hacen 5 visitas al año, en las cuales se prueban alrededor de 40 lotes distintos. Aquellos que consideramos los mejores, a nuestro entender para el perfil de Cultivo, son apartados y llevados a nuestro punto de distribución. De tal manera que ampliamos nuestra oferta de quesos personalizados con perfiles muy afines a nuestra filosofía.