



PICOMELERO QUESO CURADO DE OVEJA

Medalla de Plata en los Premios "World Cheese Awards"

► Ficha de cata

Aspecto exterior: Forma cilíndrica. Corteza lisa, fina, de color marrón café. Tamaño mediano-grande.

Aspecto interior: Corte compacto. Sin corteza, uniforme. Pasta de color marfil. Estructura cerrada con escasos y pequeños ojos de irregular distribución. Presencia de pequeñas calcificaciones junto a la parte exterior.

Textura: Baja elasticidad. Firmeza, deformabilidad, friabilidad y adherencia media. Granuloso al paladar, y de humedad media. Mantecoso y fundente.

Sensaciones olfativas: Olor ligeramente ácido, láctico a leche evolucionada. Notas de frutos secos tostados.

Sabores y otras sensaciones: Sabor desarrollado, con ligeros toques ácidos. El picor va apareciendo poco a poco, sin ser excesivo. Alta persistencia en boca. Retrogustos torrefactos y a frutos secos.

► Ficha técnica

Tipo de queso: Madurado Graso.

Tipo de leche: Oveja; leche cruda.

Días de maduración: 270.

► Presentación

Presentación del queso en cilindros de 1 y 3 Kg, y en cuñas.

