

ROQUE. LAVEGA TRADICIÓN PASTA PRENSA ENMOHECIDA.

Es un queso que se elabora a partir de la receta tradicional del queso castellano, con un aroma y sabor intenso que sorprende con notas dulces y torrefactas, normalmente no presentes en los quesos curados de oveja de esta región, características que lo hacen especial.

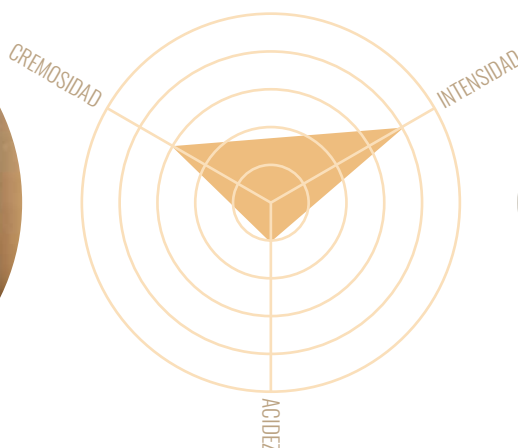
El proceso de afinado es clave para entender su singularidad. Este proceso se lleva a cabo en cuevas donde se distribuye el queso en baldas de madera. El diseño de las cámaras tiene como objetivo mantener una temperatura constante, sin variaciones significativas, y una humedad relativa alta todo el año. Esto permite que los quesos desarrollen unas cortezas enmohecidas naturales muy interesantes. Pasadas unas semanas se frota la superficie de los quesos con aceite de oliva virgen extra. Un proceso que se repite varias veces en función del tiempo de afinado de las piezas.

FORMATO



850g. aprox.

CATA



CATEGORÍA:
Pasta prensada tradicional

TIPO DE LECHE:
Leche de oveja de Castilla y León

TRATAMIENTO DE LA LECHE:
Leche cruda

COAGULANTE:
Cuajo tradicional (animal)

TIEMPO DE AFINADO:
6 meses aprox. en cueva sobre madera.

ELABORADOR/AFINADOR:
Quesos Lavega/Lavega ECO

CORTEZA:
Natural.

FORMATO:
850g. aprox.

ALÉRGENOS



LECHE
INCLUIDA LACTOSA

GUSTO



Mantequilla, nata, heno

VISTA



Grisáceo, ligeramente húmedo y mohoso

TACTO



Un tanto remeloso

NARIZ



Notas dulces, torrefactas.