

LAVEGA TRADICIÓN. LAVEGA OVEJA PASTEURIZADO CURADO

Al ser pasteurizado, limitamos mucho la aportación de matices de la flora de la leche y damos el protagonismo a los fermentos lácticos que son los desarrollan los aromas y sabores. Como resultado, el queso es diferente a su homólogo crudo.

Queso castellano de aroma y sabor intenso y persistente con recuerdos a mantequilla. Suave al principio, con notas dulces y un toque afrutado. Posgusto con recuerdos a frutos secos.

Olor limpio, elegante y muy equilibrado. En boca posee una buena mantecosidad.

FORMATO



3 kg. aprox.



700 g. aprox.

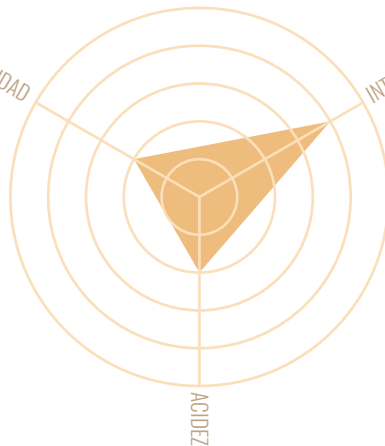


375 g. aprox.

CATA



CREMOSIDAD



INTENSIDAD

ACIDEZ



CATEGORÍA:
Pasta prensada tradicional

TIPO DE LECHE:
Leche de oveja
de Castilla y León

TRATAMIENTO DE LA LECHE:
Leche pasteurizada

COAGULANTE:
Cuajo tradicional (animal)

TIEMPO DE AFINADO:
6 meses aprox.

ELABORADOR/AFINADOR:
Quesos Lavega

- FORMATOS:**
- 1/8 (375g aprox.)
 - 1/4 (700g aprox.)
 - Entero 3kg aprox.

ALÉRGENOS



LECHE
INCLUIDA LACTOSA

GUSTO



Afrutado

VISTA



Compacto

TACTO



Corteza limpia y firme

NARIZ



Mantequilla y dulces