

LAVEGA TRADICIÓN. LAVEGA OVEJA PASTEURIZADO SEMICURADO

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 al crudo.

Queso castellano con un aroma y sabor suave y lácteo. Olor limpio y elegante.

Este queso apenas ha empezado a desarrollar los sabores mantecosos, dulces y de frutos secos. Destaca su sabor principalmente lácteo.

FORMATO



3 kg. aprox.

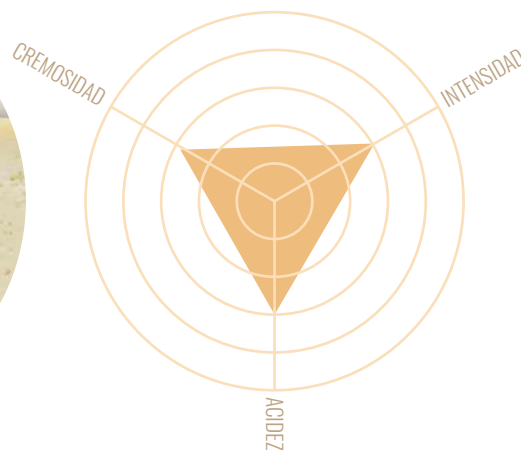


750 g. aprox.



400 g. aprox.

CATA



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:
3 meses aprox.

ELABORADOR/AFINADOR:
Quesos Lavega

- FORMATOS:**
- 1/8 (400g aprox.)
 - 1/4 (750g aprox.)
 - Entero 3kg aprox.

ALÉRGENOS



LECHE
INCLUIDA LACTOSA

GUSTO



Suave y lácteo

VISTA



Compacto

TACTO



Corteza limpia y firme

NARIZ



Limpio y elegante