



JASPE. LAVEGA ECO CORTEZA ENMOHECIDA.

Es un queso de pasta blanda y corteza enmohecida natural de *Penicillium camemberti* o *Penicillium candidum*. Tiene notas vegetales, mantequilla, avellanas y marcado carácter, que se potencian cuando avanza su proceso de afinado. Su olor recuerda a aromas de pradera primaveral y champiñón.

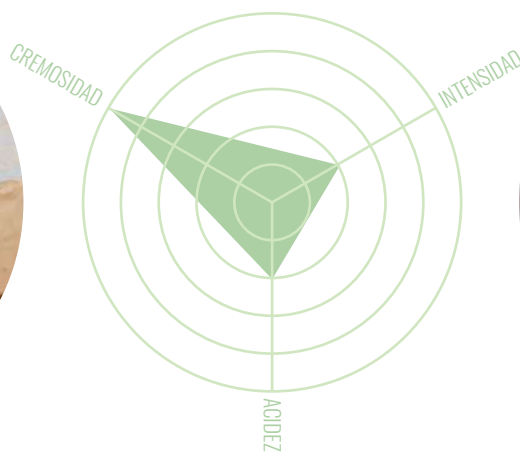
De corte heterogéneo a medio afinado, mantiene un corazón friable y un anillo muy cremoso. Un corazón que va haciéndose más y más pequeño con el paso de los días, hasta que se convierte en una pasta cremosa por completo.

FORMATO



300 g. aprox

CATA



CATEGORÍA:

Pasta blanda de corteza enmohecida.

TIPO DE LECHE:

Leche de vaca ecológica de Castilla y León

RAZA ANIMAL:

Fleckvieh/Simmental

TRATAMIENTO DE LA LECHE:

Leche cruda

COAGULANTE:

Cuajo ecológico

TIEMPO DE AFINADO:

1,5 meses aprox. en cueva

ELABORADOR/AFINADOR:

Lavega ECO

CORTEZA:

Natural.

FORMATO:

300 g. aprox.

ALÉRGENOS



LECHE
INCLUIDA LACTOSA

CERTIFICADO



ES-ECO-029CL
Agricultura UE

GUSTO



Notas vegetales,
mantequilla, avellanas

VISTA



Corteza enmohecida de
color blanco

TACTO



Sedoso y cierta
humedad

NARIZ



Recuerda a aromas de pradera
primaveral y champiñón