

## QUESERIA MAUSITXA - D.O. IDIAZABAL

### FICHA TECNICA QUESO LATXA GAZTA ETIQUETA NEGRA DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA "QUESO IDIAZABAL"



**Descripción:** El queso con Denominación de Origen Idiazábal Latxa Gazta es un queso de calidad suprema que se distingue de todos los demás por su etiqueta negra que refleja toda la calidad de su sabor y prestancia como mejor garantía de degustación de un sabor exquisito y excepcional.

Se presenta en piezas de aproximadamente un kilo. Es ideal para regalo, con certificado de elaboración y cata numerado y sellado.

**Elaboración:** Elaborado exclusivamente con leche de oveja de la raza Latxa de la propia explotación del pastor y con una maduración mínima de sesenta días.

#### Características del producto:

.- **Forma:** Cilíndrica, con caras sensiblemente planas

.- **Altura:** Entre 8 y 12 centímetros

.- **Diámetro:** De 13 a 16 centímetros

.- **Peso:** De 1,1 a 1,8 kilogramos

.- **Corteza:** Dura, de color amarillo pálido. En caso de ser ahumado, el color será ahumado o pardo oscuro.

.- **Pasta:** Compacta, de color variable; desde blanco al marfil amarillento, pudiendo presentar ojos pequeños desigualmente repartidos y en número escaso.

.- **Grasa:** No inferior al 45 por 100 sobre E.S.

.- **Extracto seco:** Mínimo del 55 por 100

.- **PH:** 4,9 a 5,5

.- **Proteína total:** Mínimo 25 sobre E.S.

**Presentación y almacenamiento:** Se presenta envasado al vacío y se recomienda mantenerlo refrigerado entre 4 y 8º.

**Consumo preferente:** 24 meses desde la fecha de elaboración.

**Grupo de población destinado:** Elaborado para ser degustado por todo tipo de público. Se recomienda sacar del vacío y atemperar con antelación.



**IDIAZABAL**®

Con la Garantía de la Denominación de Origen