

QUESERIA MAUSITXA - D.O. IDIAZABAL

FICHA TECNICA QUESO MAUSITXA DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA "QUESO IDIAZABAL"



Descripción: Queso con Denominación de Origen Idiazábal. Elaborado con leche cruda de ovejas Latxas y cuajo natural.

Es intenso, amplio y a la vez equilibrado. Tiene un sabor limpio y un marcado carácter "leche madurada de oveja" y sabor a cuajo natural.

En la quesería Mausitxa están orgullosos de que sus quesos sean elegidos como los mejores por los expertos de cata y gourmets.

Elaboración: Elaborado exclusivamente con leche cruda de oveja de la raza Latxa y cuajo natural.

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