

QUESERIA NAVALOSHACES - QUESO MANCHEGO

FICHA TECNICA QUESO NAVALOSHACES CURADO CON DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA "QUESO MANCHEGO"



Composición

- **Extracto seco:** 55% Mínimo.
- **Materia grasa:** E.S. 50% Mínimo.
- **Curación:** Entre 6 y 8 meses

Ingredientes: Leche cruda de oveja de raza manchega, fermentos lácticos, cuajo animal y sal.

Formatos / Pesos: **Pequeño:** 0,900 Kilo.

Mediano: 1,900 Kilo / **Grande:** 2,800 Kilo.

Embalaje: Cajas de 2 y 4 quesos

Información nutricional por cada 100 gramos de producto

- **Valor energético medio:** 382 Kcal
- **Agua / Proteínas:** 42 / 21 gramos.
- **Grasas / Sal:** 32 gramos / 1,6 gramos.
- **Calcio:** 600-900 miligramos.
- **Vitaminas:** A, D y E

Notas de cata: **Tipo de queso:** Queso curado artesano prensado de pasta dura.

- **Forma habitual:** Cilíndrica

- **Corteza:** Corteza natural, sin ningún tipo de colorantes, de color parduzco, obtenido al tratar el queso con diversos cepillados con aceite de oliva.

- **Pasta:** De color crudo a marfil oscuro, textura firme y poca elasticidad

- **Ojos:** Pequeños y desigualmente repartidos por toda la superficie del queso

- **Olor:** De gran intensidad, predominando el olor a leche de oveja, con gran presencia de notas de cereal tostado y la combinación en corteza de mohos naturales y aceite de oliva.

- **Sabor:** Intenso a leche de oveja, con matices ácidos y sabores más evolucionados dejando una persistencia en boca alta y un regusto fuerte con notas picantes.



Premios:

Medalla de Oro "World Cheese Awards" Londres Noviembre 2.014

Medalla de Plata "World Cheese Awards" Birmingham Noviembre 2.013.

Medalla de Oro "FERCAM" 2.006 y 2.008

1er. Premio "Cofradía del Queso Manchego" 2.006