

## QUESERIA MAUSITXA - D.O. IDIAZABAL

### FICHA TECNICA QUESO ZUMITZ ETIQUETA VERDE DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA "QUESO IDIAZABAL"



**Descripción:** El queso con Denominación de Origen Idiazábal Zumitz etiqueta verde es fruto de una rigurosa selección por parte de los expertos de la Denominación de Origen Idiazábal, que exigen a estos quesos unas puntuaciones superiores a las calificaciones medias habituales para el resto de la producción. Tiene una producción limitada.

El queso Zumitz es de excelente calidad y un producto natural, procesado con métodos estrictamente artesanales.

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 noventa días.

Se comercializan enteros, envasados al vacío, en un embalaje especial y diferenciado, que también incluye su certificado de calidad.

#### 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.