

TÍO SANZ · CURADO

QUESO DE OVEJA / SHEEP CHEESE



FICHA TÉCNICA / TECHNICAL NOTE

UNIDAD DE VENTA

Formato / *Format*
Diámetro / *Diameter*
Altura / *Height*
Peso / *Weight*
Curación / *Maturing*
Envase / *Package*
Leche / *Milk*
Premios / *Awards*

1/2 Kg.	1 Kg.	3 Kg.
cilíndrico con caras planas / <i>cylindrical with flat faces</i>		
10 cm.	12 cm.	17 cm.
5-7 cm.	6-8 cm.	10-12 cm.
0,46-0,53 kg.	0,9-1,1 kg.	2,7-3 kg.
de 3 a 6 meses	de 4 a 8	de 8 a 12
vacío / <i>vacuum-packed</i>		
pasteurizada de oveja 100% / <i>100% pasteurized sheep</i>		
World Cheese Awards Silver 2017-18		

FICHA DE CATA / TASTE SHEET

CORTEZA / RIND

Dura, lisa, con ligeras señales de los paños utilizados y de color natural amarillento o gris blanquecino.
Hard, flat, with slight signs of the clothes used and the natural yellowish color or whitish gray.

PASTA / COLOR

Firme y compacta, variable desde el blanco marfil al amarillo pajizo. Mate, con cerco estrecho y ligeramente oscuro.

Firm and compact, variable from the ivory-white to the straw yellow. Matt, with narrow rim and slightly dark.

OLOR / SMELL

Característico e intenso a leche evolucionada de oveja, penetrante y limpio.

Signature and intens, developed goat milk, penetrating and clean.

TEXTURA / TEXTURE

Compacta, con una elasticidad no muy pronunciada, firme y en ocasiones con granulosidades mínimas al masticarlo.

Compact, with a not to pronounced elasticity, firm and in occasions with minimum graininess when chewing.

AROMA / AROMA

Aroma y sabor genuino de la leche de oveja, persistentes al paladar.

Geniun aroma and taste of goat milk, persistent in the palate.



QUESERÍAS
LA ERALTA

Eras Altas 1, 26588
Bergasa - La Rioja · Spain
Tel. +34 941395092
correo@grupolaeralta.com