

TÍO SANZ · SEMI CURADO

QUESO DE OVEJA / GOAT 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 surfaces</i>		
10 cm.	12 cm.	17 cm.
5-7 cm.	6-8 cm.	10-12 cm.
0,46-0,53 kg.	1-1,1 kg.	2,9-3 kg.
de 2 a 3 meses	de 2 a 4	de 2 a 5
vacío / <i>vacuum-packed</i>		
pasteurizada de oveja 100% / <i>100% pasteurized sheep</i>		
Cincho de Oro 2010		

FICHA DE CATA / TASTE SHEET

CORTEZA / RIND

Semi-dura, lisa, con ligeras señales de los paños utilizados y de color natural amarillento blanquecino.
Semi-hard, flat, with slight signs of the clothes used and the natural whitish yellow.

PASTA / COLOR

Firme y compacta, blanco marfil, pudiendo presentar ojos de tamaño pequeño-mediano.
Firm and compact, ivory-white, with small-medium sized holes.

OLOR / SMELL

Característico e intenso a leche evolucionada de oveja, penetrante y limpio.
Signature and intense, developed goat milk, penetrating and clean.

TEXTURA / TEXTURE

Pasta mantecosa con una persistencia media.
Butter like paste with an average persistency.

AROMA / AROMA

Aroma genuino de la leche de oveja, persistentes al paladar.
Genuine aroma of goat milk, persistent in the palate.



QUESERÍAS
LA ERALTA

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