

TÍO SANZ

CURADO CON TROMPETAS DE LA MUERTE

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*

3 Kg.
cilíndrico con caras planas / *cylindrical with flat surfaces*
17 cm.
10-12 cm.
2,4-3 kg.
de 4 a 6 meses en bodega
vacío / *vacuum-packed*
pasteurizada de oveja 100% / *100% pasteurized sheep*

1/2 Kg.
10 cm.
5-7 cm.
0,46-0,53 kg.
de 3 a 6

FICHA DE CATA / TASTE SHEET

CORTEZA / RIND

Semi-dura, lisa, con ligeras señales de los paños utilizados y de color natural blanquecino con trozos negros de la trompeta (triturada).

Semi-hard, flat, with slight signs of the clothes used and a natural whitish color with black bits from the trumpet mushrooms (shredded).

PASTA / COLOR

Firme y compacta, variable desde el blanco marfil al amarillo pajizo, mate, con cerco estrecho y trozos negros de la trompeta triturada.

Firm and compact, variable from the ivory-white to the straw yellow, matt, with narrow rim and black bits from the shredded trumpet.

OLOR / SMELL

Característico e intenso a leche evolucionada de oveja, penetrante y limpio, con un ligero olor a la trompeta.

Signature and intense, developed goat milk, penetrating and clean, with a slight smell of the trumpet.

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 genuino de la leche de oveja, suave y continuo al paladar con su toque a trompeta persistente en boca.

Genuine aroma of goat milk, soft but persistent in the palate with a touch of trumpet.



QUESERÍAS
LA ERALTA

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