

TÍO SANZ · CURADO TRUFADO

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 trufa (triturada).

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

PASTA / COLOR

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

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

OLOR / SMELL

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

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

TEXTURA / TEXTURE

Compacta, con una elasticidad no muy pronunciada, firme y en ocasiones con granulosidades minimas 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 al típico sabor de la trufa.

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



QUESERÍAS
LA ERALTA

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