

TÍO SANZ · VIEJO

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.
2,4-2,6 kg.
de 12 a 16 meses en bodega / *from 12 to 16 months in a cellar*
sin vacío / *Without vacuum-packed*
pasteurizada de oveja 100% / *100% pasteurized sheep*

FICHA DE CATA / TASTE SHEET

CORTEZA / RIND

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

PASTA / COLOR

Firme y compacta, variable desde el marfil al amarillo pajizo, mate, con cerco oscuro.

Firm and compact, variable from the ivory to the straw yellow, matt, with a dark rim.

OLOR / SMELL

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

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

TEXTURA / TEXTURE

Compacta, firme y en ocasiones con granulosidades mínimas al masticarlo.

Compact, firm and in occasion with minimum graininess when chewing.

AROMA / AROMA

Aroma genuino de la leche de oveja, persistente e intenso al paladar.

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



QUESERÍAS
LA ERALTA

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