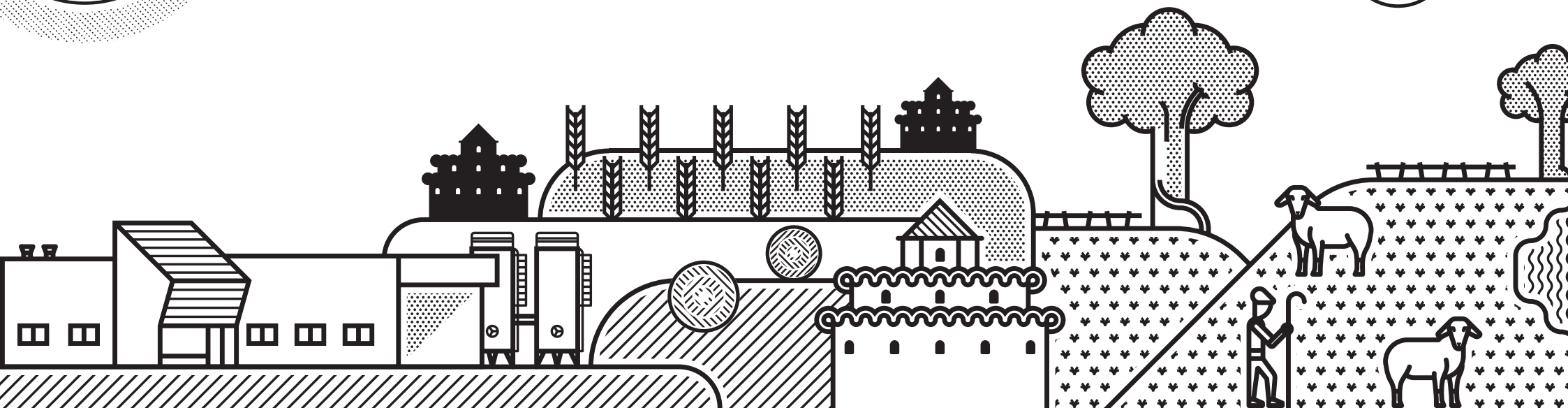
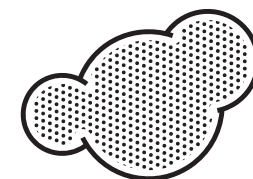
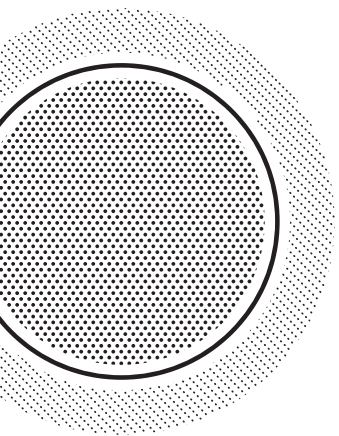


CONSORCIO

PROMOCIÓN DEL OVINO



FICHA TÉCNICA

QUESO D.O.P. ZAMORANO



Elaborado con leche cruda de oveja de las razas autóctonas Churra y Castellana, todas las granjas donde se produce esta leche están ubicadas en la provincia de Zamora e inscritas en el Consejo Regulador de la D.O.P. Queso Zamorano.

Corteza:

Lisa, dura, de color amarillo pálido o gris oscuro, y bien definida.

Pasta y color:

Firme y compacta de color variable desde el blanco hasta marfil-amarillento pudiendo presentar ojos pequeños o puntitos, repartidos por todo el corte.

Textura:

Firme, mantecosa y carnosa.

Olor y sabor:

Aromas y sabores característicos a leche fresca de oveja, siempre limpio, con toques de mantequilla cocida y heno en los más jóvenes, hasta alcanzar sabores de cuajada de leche bien evolucionada con matices de frutos secos a medida que avanza la maduración, con sabores más intensos y desarrollados en los más curados y con una persistencia larga en el paladar.

Formatos:

Enteros (+/- 3.4kg) - Medios (+/- 1.7 kg)
Cuartos, (+/- 0.75 kg) - Cuñas (+/- 0.375 kg)

Curación:

Curado



Viejo



Añejo



FORMATOS DISPONIBLES

QUESO D.O.P. ZAMORANO



FICHA TÉCNICA

QUESO RESERVA - D.O.P. ZAMORANO



Elaborado con leche cruda de oveja de las razas autóctonas Churra y Castellana, todas las granjas donde se produce esta leche están ubicadas en la provincia de Zamora e inscritas en el Consejo Regulador de la **D.O.P. Queso Zamorano**.

Corteza:

Lisa, dura, de color amarillo pálido o gris oscuro, y bien definida.

Pasta y color:

Firme y compacta de color variable desde el blanco hasta marfil-amarillento pudiendo presentar ojos pequeños o puntitos, repartidos por todo el corte.

Textura:

Firme, mantecosa y carnosa.



Olor y sabor:

Aromas y sabores característicos a leche fresca de oveja, siempre limpio, con toques de mantequilla cocida y heno en los más jóvenes, hasta alcanzar sabores de cuajada de leche bien evolucionada con matices de frutos secos a medida que avanza la maduración, con sabores más intensos y desarrollados en los más curados y con una persistencia larga en el paladar.

Formatos:

Entero (+/- 3 kg)

Curación:

Añejo



FORMATOS DISPONIBLES

QUESO RESERVA - D.O.P. ZAMORANO



FICHA TÉCNICA

QUESO CASTELLANO



Elaborado con leche cruda de oveja procedente de granjas ubicadas en Castilla y León.

Corteza:

Lisa, limpia, bien definida, de color marrón.

Pasta y color:

Firme y compacta de color marfil amarillento, con ojos en pequeña cantidad repartidos irregularmente por todo el corte.

Textura:

Semidura con buena mantecosidad.



Olor y sabor:

Elevada intensidad de sabor, acidez equilibrada, aroma con notas de cereal y frutos secos. Persistencia moderadamente alta, post gusto elegante y especiado.

Formatos:

Enteros (+/- 3.4kg) - Medios (+/- 1.7 kg)
Cuartos, (+/- 0.75 kg) - Cuñas (+/- 0.375 kg)

Curación:

Curado



Viejo



Añejo



FORMATOS DISPONIBLES

QUESO CASTELLANO



FICHA TÉCNICA

QUESO CPO



Elaborado con leche pasteurizada de oveja de explotaciones ubicadas en España.

Corteza:

Lisa, dura, bien definida, sin mohos, y de color característico de un queso madurado.

Pasta y color:

Pasta firme y compacta de color blanquecino-amarillo claro, luminosa, con agujeros de diámetro pequeño y característicamente redondos, distribuidos de forma irregular.

Textura:

Quesos firmes y moderadamente solubles; ligeramente adherentes.



Sensaciones gustativas:

Sabor intenso, presencia de matices tanto ácidos como salados. Ligeramente picantes, de persistencia moderadamente alta y con bajo regusto final. Intensificándose todas estas sensaciones con la maduración.

Olor y sabor:

Predomina el olor láctico y con menor intensidad a mantequilla, frutas y vegetal, y muy débil a frutos secos. Acentuándose estos matices con la maduración.

Formatos:

Enteros (+/- 3.4kg) - Medios (+/- 1.7 kg)
Cuartos, (+/- 0.75 kg) - Cuñas (+/- 0.375 kg)

Curación:

Curado



Viejo



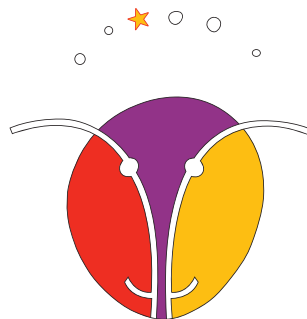
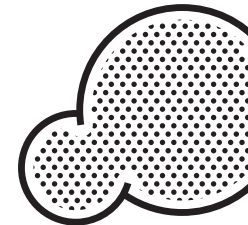
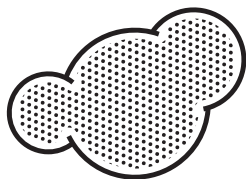
Añejo



FORMATOS DISPONIBLES

QUESO CPO





CONSORCIO
PROMOCIÓN DEL OVINO

WWW.LECHEDEOVEJA.COM

