

La Finca "Los Cerrillos", propiedad de la familia Montalvo Wilmot, se sitúa a los pies del Castillo de Peñarroya y a escasos kilómetros del Parque Natural "Lagunas de Ruidera". En este paraje de gran belleza pastan libremente nuestras ovejas, protagonistas del queso que artesanalmente elaboramos y afinamos en la propia finca. Su leche recién ordeñada sin pasteurizar y el buen hacer del maestro quesero son los únicos ingredientes en la elaboración de un queso de corteza natural de sabor único.



ELABORACIÓN

Tipo de leche: de oveja, cruda

Corteza: Natural, sin adición de pinturas ni antifúngicos

Maduración mínima: 12 meses

NOTAS DE CATA

Pasta firme, compacta y densa, de color amarillento y tono pardo. Aroma muy expresivo, con muchos recuerdos a leche y caramelo. Mantecoso en boca, de granulosidad harinosa y sabor muy intenso. Regusto picante y recuerdos de frutos secos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético: 2083 KJ / 497 Kcal

Grasas: 40,0 g de las cuales son saturadas 24,0 g

Hidratos de carbono: 0,4 g de los cuales son azúcares 0,4 g

Proteínas: 32,0 g

Sal: 2,0 g