

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: 6 meses

NOTAS DE CATA

Pasta firme, compacta y densa, de color amarillento y ojos pequeños y bien repartidos. Aroma limpio y muy elegante, con matices lácteos y de almendra tostada. Agradable sensación grasa y sabor intenso, con buena persistencia y retrogusto ligeramente picante.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor energético: 1954 KJ / 467 Kcal

Grasas: 36,0 g de las cuales son saturadas 19,0 g

Hidratos de carbono: 0,5 g de los cuales son azúcares 0,5 g

Proteínas: 36,0 g

Sal: 2,0 g