LA PRADA

DESDE · QUESO ARTESANO · 1982

Queso de leche cruda de cabra con más
de 30 días de maduración.
Elaborado de forma artesanal con cuajo tradicional.
Corteza comestible natural enmohecida.

LOS ESPEJOS DE LA REINA. 24913, LEÓN.
660 99 40 19 / SARA@QUESOSLAPRADA.COM
WWW.QUESOSLAPRADA.COM

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

corteza natural dura enmohecida de color grisáceo/pardo. Interior amarillento, pasta compacta con presencia de pequeños ojos. Queso de textura firme pero elástica y cierto grado cremosidad.

FASE OLFATIVA

suave aroma a cabra y fondo herbáceo.

FASE GUSTATIVA

mantecoso al paladar, marcado retrogusto ácido con fuerte presencia láctica y reminiscencias de frutos secos. La corteza aporta matices enriquecedores, matices terrosos y a madera.

CONSUMO

Se aconseja consumir el queso a una temperatura de entre 18°C y 20°C para poder apreciar todos sus sabores, aromas y matices. Sacar el queso de la nevera y de su envoltorio entre 15 y 20 minutos antes de la degustación.

CONSERVACIÓN

Para una correcta conservación del queso hay que controlar la temperatura y la humedad. Lo ideal es conservarlo entre 8°C y 12°C con un alto grado de humedad. Para ello se aconseja conservarlo en el cajón de las verduras del frigorífico envuelto en su envase de origen o con papel film.

Si lo queremos conservar durante largo tiempo, lo ideal es guardarlo en lugares más fríos (de 4 a 6°C) envueltos en un paño humedecido con agua.