

Quesería artesanal CAPRINO del ESLA

Queso PIRAMIDE HIRCUS

Información sobre la marca

Fabricante: Caprino del Esla SC
Procedencia: Palacios del Pan . Zamora. España
Origen de la marca. Hircus es el nombre en latín de la cabra doméstica (Capra aegagrus hircus)

Descripción del producto

Queso de cabra elaborado con leche cruda procedente de ganadería propia y fabricado de forma totalmente artesanal.

Composición

Leche de cabra, cuajo de cabrito y fermentos lácticos

Características del producto

Queso de pasta blanda nacarada recubierto de una fina corteza natural de tonalidad blanco-crema por crecimiento de mohos de los géneros Geotrichum y Penicillium. En ocasiones presenta tonos azulados por presencia de P.roqueforti

Tecnología

Elaboración a partir de leche cruda de cabra, recién ordeñada, coagulación láctica, desuerado lento y espontáneo y salado a mano.
Producción totalmente artesana sin intervención de máquinas

Afinado

Mínimo 2 semanas en cámara fresca y húmeda

Ficha de cata

Corteza color blanco-crema, comestible, rugosa, con arrugas que se profundizan y que en ocasiones desarrolla tonos azulados
Pasta firme y cerrada, que en ocasiones se llega a licuar
Textura cremosa y fundente en boca. Granulosidad débil
Gusto delicado que revela complejidad incluyendo nata y frutos secos y una ligera acidez que desaparece rápidamente en boca.
Sabor persistente
Aroma de intensidad media

Presentación

Formato: pirámide truncada de base 90*90 mm y 120 mm de altura.
Peso unidad: 330-380 gramos
Envase: envoltorio de doble papel: parafinado a una cara (9 gr.) + polipropileno blanco microperforado 3*3
Etiquetado: vitola serigrafiada en color
Packaging: caja de cartón de seis piezas con separaciones interiores. Medidas: 386*238*142 mm

Transporte y conservación

En frío entre +2°C y +6°C

Consumo preferente

Un mes desde fabricación.
Fecha límite indicada en etiqueta inferior

Corte

Corte recomendado en vertical desde la base superior a la inferior, con lira o hilo para evitar que se desmenuce y que todos los trozos contengan corteza e interior

Valor gastronómico

Antes de consumir dejar 30 minutos a temperatura ambiente
Se puede consumir solo, dulce con mieles, membrillo, mermeladas (recomendación: mermelada de tomate o pimiento), compotas, en ensalada, preparaciones culinarias frías o calientes o simplemente sobre pan caliente con aceite de oliva virgen

Maridaje

Marida perfectamente con vinos blancos dulces.

Información nutricional

Producto sin conservantes, colorantes o aromatizantes artificiales
No contiene gluten
Materia grasa sobre extracto seco > 45%
Materia grasa sobre producto final > 25%

Otra información

Registro sanitario: E-15.007564/ZA
Registro artesano: producto artesano de Castilla y León nº EEA/ZA-0331