

OVEJA CERVEZA NEGRA CAMPOLLANO

Ref. 1121220077



Área de Producción	Ciudad Real – Castilla la Mancha
Descripción	Composición: Leche pasteurizada de oveja Coagulación: enzimática Textura: pasta prensada Curación: mínimo 180 días Temporada: Todo el año
Presentación	Forma: cilíndrica Peso: 3 Kg. aprox. Caja: 2 piezas
Antecedentes	<i>Quesos CAMPOLLANO parte de la idea de elaborar y ofrecer a los consumidores Quesos Manchegos de alta calidad innovadores en el mercado, como son las especialidades de quesos. Nuestra empresa al estar ubicada en el corazón de Castilla La Mancha, le da la oportunidad de producir con una leche con un gran valor nutricional, la cual es fundamental para producir unos quesos excepcionales en aromas y sabores únicos en nuestra tierra.</i> Recibe el 2º premio medalla de plata en el 30 Salón de Gourmets 2016.



Características sensoriales	Es un producto que aporta al inicio una gran suavidad en boca y cremosidad, no muy alto en sal. En cuanto al aroma, predomina el olor a la cerveza. Cuando está en boca, hacia el final, se percibe un post-gusto largo que recuerda a aromas torrefactos, a café achocolatado que invita a comer otro trozo. Recuerda el sabor a cerveza muy pronunciado. La forma mas adecuada de comer este producto es a una temperatura entre 15-20º C. Conservar en frío hasta su consumo y dejar atemperar antes de su cata.
Gastronomía	Marida muy bien con vinos tintos gran reserva. Se aconseja el consumo de la corteza para percibir el sabor con mayor intensidad, ya que la corteza está macerada en cerveza negra, de ahí ese color natural de la cerveza. No contiene colorantes de ningún tipo.
Composición química	MG/EXT: mínimo 55%

