



La Antigua Cremoso

QUESO CREMOSO DE OVEJA

No es la torta del casar, no es un queso cremoso cualquiera, es el mejor queso cremoso del mundo. Un queso ganador de 7 premios internacionales, el más reciente el Oro en la categoría de quesos cremosos en los Global Cheese Awards 2021.

Este queso cremoso de oveja se hace de una manera diferente al resto de nuestros quesos. El secreto está en el cuajo que utilizamos para su fabricación, el cuajo vegetal, obtenido de la flor del cardo silvestre *Cynara cardunculus*. Gracias a las propiedades coagulantes de la flor del cardo, utilizadas desde hace muchos años por nuestros antepasados pastores, hoy podemos conseguir un queso majestuoso en el que la pasta se ha convertido en crema. Antiguamente era más barato recolectar las flores del cardo que conseguir cuajo animal y, además, normalmente era el mismo pastor el que debía ocuparse de producir su propio cuajo, siendo el vegetal más fácil de conservar.

El cardo vegetal es capaz de respetar todas las características aromáticas de la mejor materia prima, la leche fresca de oveja, dotando al queso de unos matices amargos en boca que lo hacen irresistible y adictivo. Tiene una corteza semidura, con color entre amarillo y ocre. La pasta va de blanda a untable, de color blanco a amarillento, de corte cerrado, pero blando y untuoso, pudiendo presentar pequeños ojos repartidos en el corte.



CATA: a temperatura ambiente, y tras masajear un poco el queso, haremos un corte como si de una tapadera se tratara, sin cortarla del todo para una mejor conservación posterior.



INGREDIENTES: leche cruda de oveja, cuajo vegetal, sal y fermentos lácticos.



MADURACIÓN: 2-3 meses.



[+ INFO](#)