

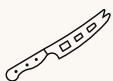
La Antigua Picantón

QUESO DE OVEJA CURADO PICANTE

La intensidad del picor de los ajíes o chiles se mide en unidades Scoville, que se guían por la cantidad de capsaicina, un componente químico que se encuentra en muchos tipos de pimientos y que es capaz de estimular receptores térmicos de la piel. El chile o ají más picante es el *Carolina Reaper*, originalmente llamado "*Don Pedrito*", y que se cultiva en Carolina del Sur (Estados Unidos).

Para la elaboración de este queso curado Picante se utiliza una mezcla de variedades de los chiles más picantes del mundo, entre los que se encuentran *Pepper X*, *Carolina Reaper*, *Cayena* o *Chipotle*. La maduración de La Antigua Picantón está entre 2 y 6 meses, el punto ideal para que el sabor esté totalmente equilibrado, con un picor muy intenso pero frenado por la leche pura de oveja durante la maduración.

Al igual que en el resto de nuestros quesos, y siguiendo nuestra filosofía, todos los ingredientes son naturales y sin ninguna traza, para que todas las personas puedan disfrutar de este maravilloso queso, hecho para valientes. ¿Te atreves?



CATA: Consumir a temperatura ambiente. Recomendamos tomarlo solo para apreciar su intensidad o bien acompañado de un vino blanco muy frío o un vaso de leche.



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



MADURACIÓN: 2-6 meses.



[+ INFO](#)