



# VELLÓN DE FUENTESAUÇO AÑEJO

## Queso de oveja añejo D.O.P Zamorano

Fabricado de manera artesanal con leche cruda de oveja de las razas Churra y Castellana, razas puras y autóctonas de la provincia, de reconocida aptitud láctea, con niveles de calidad muy notables, bajo la Denominación de Origen Protegida Queso Zamorano.

Con corteza natural de color pardo, y pleita bien marcada y definida, bañada en aceite de oliva durante la maduración. La pasta es firme y compacta, de color marfil amarillento, pudiendo presentar ojos de tamaño pequeño, repartidos uniformemente por todo el corte.

El queso zamorano se caracteriza por tener unos aromas y sabores genuinos, propios de la leche cruda de oveja, bien desarrollados y persistentes al paladar. Además, se pueden apreciar características olfato-gustativas en las cuales nos aparecen recuerdo a leche de oveja, mantequilla cocida o frutos secos, debido al sistema tradicional de pastoreo que alimenta a nuestras ovejas y a su larga maduración en cava.



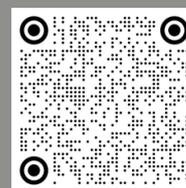
**CATA:** Consumir a temperatura ambiente. Recomendamos tomarlo solo para apreciar su intensidad, rompiéndolo en pequeños pedazos para poder asimilar mejor sus sabores y aromas.



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



**MADURACIÓN:** +12 meses.



[+ INFO](#)