



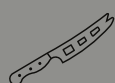
# VELLÓN DE FUENTESAUÇO CURADO

## Queso de oveja curado 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 y pleita bien marcada y definida, bañada en aceite de oliva durante la maduración. La pasta es muy mantecosa, de color blanco marfil, 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.



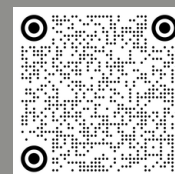
**CATA:** Consumir a temperatura ambiente. Recomendamos tomarlo solo para apreciar su intensidad, rompiéndolo en pequeños pedazos para poder asimilar mejor sus sabores y aromas.



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



**MADURACIÓN:** 2-6 meses.



[+ INFO](#)