



# Ajo Negro

## QUESO DE OVEJA CURADO CON AJO NEGRO

Queso curado, madurado durante más de 4 meses en cava, y elaborado a partir de leche cruda de oveja, con una corteza dura de color pardo y pleita bien marcada y definida. Elaborado con cuajo animal, lo que nos da un resultado de pasta firme y compacta, pudiendo presentar ojos tamaño pequeño-mediano repartidos en el corte.

Para la elaboración de este queso curado se utiliza una crema de ajo negro, y el punto ideal de maduración para que el sabor esté totalmente equilibrado, con un aroma intenso pero un sabor acorde por la leche pura de oveja durante la maduración.

Una receta respetuosa, con un 1% de crema de ajo para mantener siempre el sabor a queso auténtico y tradicional.



**CATA:** Su sabor y aromas nos recuerda la leche de oveja madurada con un suave regusto en el que aparecen ligeros toques de ácido y salado; importante aroma a ajo negro aportado por la crema que lleva incorporada en la fabricación.



**INGREDIENTES:** leche cruda de oveja, cuajo, 1% crema de ajo negro, fermentos lácticos y sal.



**MADURACIÓN:** 4-5 meses

[+ INFO](#)