



La Antigua Azul

D.O.P QUESO CABRALES

Queso de leche cruda de vaca 100% madurado en cueva con crecimiento de moho natural. Interior de color blanco marfil veteado y verde azulado; con un olor intenso y penetrante; y un sabor equilibrado con ligero picor.

El proceso de maduración de este queso Cabrales se lleva a cabo en los Picos de Europa (Asturias, España), tras haber sido subido uno a uno a pie o en burro hasta las cuevas naturales de las montañas. En estas cuevas, las condiciones de humedad relativa del 90% y la temperatura de entre 8 y 12°C permiten el desarrollo natural de mohos del tipo *Penicillium*, que le aporta las vetas de color azul-verdoso tan características de este queso.

Durante su proceso de maduración de entre dos y cuatro meses, se cambia la posición de las piezas dentro de la cueva para sazonar cada una de las caras. Una vez que el queso está listo para su consumo, se envuelve en papel de aluminio de color verde, se procede a su etiquetado de bandas verdes y rojas características de esta Denominación de Origen y se añade la numeración específica del Consejo Regulador.

Este queso es magia, único entre miles, cuidadosamente seleccionado para ofrecerte un queso con historia y de máxima calidad, un queso que irremediabilmente se convierte en el mejor Cabrales que has comido en tu vida.



CATA: siempre a temperatura ambiente. Rómpelo o úntalo como si fuera mantequilla, su especial untuosidad lo permite. Una vez que lo metas en la boca, deja que se caliente entre la lengua y el paladar. Así notarás el 100% de sus sabores.



INGREDIENTES: 100% leche cruda de vaca, cuajo, fermentos lácticos y sal.



MADURACIÓN: +60 días.



+ INFO