

El Antiguo de Castilla

QUESO MEZCLA 50% OVEJA 50% VACA

Queso de 5 meses de maduración, elaborado con la fusión en partes iguales de la leche cruda de oveja y vaca al 50%. La combinación de estos dos tipos de leche y su curación le aportan sabor en boca, carácter y un retrogusto a nueces y frutos secos aportados por la leche de oveja, y un ligero picor por lo añejo de la leche de vaca.

Es un queso mezcla, pero no es un queso de mezcla normal, es la selección especial de la casa. El Antiguo de Castilla es elaborado con 50% de leche de oveja y 50% de leche de vaca; elemento diferenciador de la mayoría de quesos mezcla del mercado, que se elaboran con un 90% de leche de vaca y el resto oveja y/o cabra.

Y su nombre tiene historia, ¿por qué *El Antiguo de Castilla*? Antiguamente, en las dos Castillas, los quesos se elaboraban mezclando la leche que se obtenía de los rebaños de ovejas, vacas y cabras, dependiendo del ganado que tuviera cada familia. Se trataba de una economía tradicional de aprovechamiento de leche, siendo la fabricación de quesos de leche pura bastante poco común.



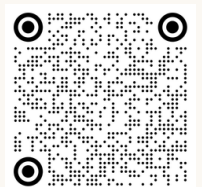
CATA: cuando el queso esté atemperado, lo cortaremos en finas lascas para apreciar todos sus sabores y notas.



INGREDIENTES PRINCIPALES: leche cruda de oveja 50% y vaca 50%, sal, cuajo, fermentos lácticos.



MADURACIÓN: +5 meses.



[+ INFO](#)