

## BOMBONQUESO BLANCO



Queso fresco de coagulación ácida. Elaborado con leche cruda de cabra y cuajo natural de cabrito.

Caducidad: 30 días a partir de la venta.

Corteza blanca, lisa y húmeda.

Al corte presenta un color blanco nacarado, sin ojos.

Olor de intensidad baja. Notas lácticas y de yogur suave. El olor caprino es apenas imperceptible, prueba de la excelente calidad bacteriológica de la leche.

Textura firme, algo adhesiva, con una sensación de cremosidad alta. La percepción de la granulosis es de tipo muy fino.

Sabor fresco, láctico y dulce a la vez. Recuerdos de nata dulce y de cítricos. Regusto caprino muy sutil, conjuntado con notas de frutos secos que nos recuerdan a la avellana cruda.