

RULITO DE CABRA



Queso láctico afinado. Elaborado con leche cruda de cabra y cuajo natural de cabrito. Formato tubular en forma de rulo. Peso aprox 200 g. El tiempo de afinado mínimo es de 2 semanas.

Caducidad: 3 meses.

La corteza es rugosa de color blanco-amarillento. Puede estar salpicada de pequeñas manchas de penicilium blanco o verde.

Al corte presenta un color blanco nacarado, sin ojos. El cerco es de color blanco-amarillento y muy poco marcado cuando es joven. A medida que avanza el afinado se hace más perceptible y de mayor grosor.

Olor de intensidad media. Notas vegetales y de humedad. El componente caprino está bien integrado en su conjunto.

Textura firme, cremosa y fundente al paladar. Granulosidad de tipo fino a muy fino.

Sabor láctico con recuerdos a nata dulce, con una acidez muy agradable que nos recuerda a cítricos.

Regusto caprino y de frutos secos, con un ligero acento animal que se acentúa con el tiempo.



PRIMER PREMIO COMO MEJOR QUESO DE CABRA

I FERIA DE QUESOS ARTESANOS DE ESPAÑA DE LA COMUNIDAD DE MADRID