

MADURADO SAN MARTIN



Queso de pasta prensada, elaborado con leche cruda de cabra y cuajo natural de cabrito. Formato cilíndrico liso. Peso aprox 1.000 gr. El tiempo de afinado mínimo es de 3 meses.

Caducidad: 12 meses a partir de la venta.

Corteza natural enmohecida, de color heterogéneo, salpicado de manchas de moho verde azulado y gris.

Al corte presenta un color blanco-marfil, con pequeños ojos repartidos en su interior.

Olor de intensidad media. Notas afrutadas y vegetales (seta de bosque)

Textura firme, algo elástica y con buena mantecosidad. Granulosidad de tipo harinoso-fino.

Sabor intenso y persistente, láctico al principio y con una acidez muy bien integrada con notas de cereal dulce y de aceituna madura.

Posgusto a frutos secos y un picante muy elegante sin llegar a ser agresivo