



Quinkana FRESCO

Formatos de 2 kg. Y 400 grs.



ELABORACIÓN:

El queso fresco de cabra Quinkana está elaborado con leche recién ordeñada y seleccionada buscando la máxima calidad, requisito imprescindible para obtener un buen producto de este tipo.

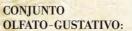
APARIENCIA:

Forma cilíndrica. Externamente aparece sin corteza, únicamente con la marca del dibujo de la pleita de nuestros moldes y de color blanco intenso con brillo típico de los quesos de cabra.

TEXTURA:

La pasta es cerrada con algunos ojos debido a la forma de elaboración y de color blanco. Húmedo y algo elástico.





Al olfato aparecen aromas a los ácidos típicos de la leche de cabra y predominan sabores dulces y a leche de cabra con cierto toque suave de sal que se aprecia levemente en superficie. Minutos después de haberlo degustado continúa la persistencia de su sabor acompañado de sensaciones de frescor y deseando encontrar otro trozo para volver

a degustarlo.



ELABORACIÓN:

El queso tierno de cabra Quinkana está elaborado con leche pura de cabra 100%, acidificado y oreado en torno a 16 días, momento óptimo para su consumo.

APARIENCIA:

Forma cilíndrica. Externamente aparece con corteza fina y dura con la marca del dibujo de la pleita de nuestros moldes y de color blanco marfil o pálido hueso debido al efecto del oreo...

TEXTURA:

La pasta es cerrada, aparecen pequeños ojos distribuidos irregularmente. Pasta de color blanco, compacta y de textura cremosa. Fundente al paladar.

CONJUNTO OLFATO-GUSTATIVO:

Olor con predominio del lácteo. Sabor ligeramente ácido y salado suave, recordando a la leche de que procede.



ELABORACIÓN:

El queso semicurado de cabra Quinkana está elaborado siguiendo receta tradicional de la zona del Valle del Guadalquivir, acidificado y oreado en torno a 40 días según el tamaño de la pieza, momento óptimo para su consumo.

APARIENCIA:

Forma cilíndrica. Externamente aparece con corteza dura con la marca del dibujo de la pleita de nuestros moldes y de color marrón homogéneo en toda la superficie.

TEXTURA:

La pasta es cerrada, generalmente sin ojos, en ocasiones puede haber algunos pequeños. Pasta de color amarillento, es compacta y de textura flexible y algo cremosa. Fundente al paladar.

CONJUNTO OLFATO-GUSTATIVO:

La maduración del queso en nuestras cámaras comienza a dar olores y sabores en nuestros quesos a láctico fresco y a mantequilla fresca. Niveles de sal bajos.



ELABORACIÓN:

El queso curado de cabra Quinkana está elaborado con especial atención, afinado, acidificado y oreado en torno a cuatro meses. Seleccionamos las piezas de mayor tamaño para estos quesos curados.

APARIENCIA:

Externamente aparece con corteza más gruesa y dura con la marca del dibujo de la pleita de nuestros moldes y de color marrón envejecido. Bien formado y cilíndrico.

TEXTURA:

La pasta es cerrada, aparecen algunos pequeños ojos distribuidos irregularmente. Pasta de color amarillenta debido a la larga maduración, es compacta y de textura cremosa, aparece aureola. Fundente al paladar se aprecia la buena evolución del queso gracias al contenido seco de la leche que usamos.

CONJUNTO OLFATO-GUSTATIVO:

La larga maduración imprime en nuestros quesos curados olores lácticos a mantequilla y se aprecian aromas florales. Aparece cierto toque de sal y sensaciones de picante moderado.



