



Quinkana

· QUESO PURO DE CABRA ·

Quinkana

QUESO
PURO
de cabra



Quinkana FRESCO



Formatos de 2 kg. Y 400 grs.



LA CATA

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.

CONJUNTO

OLFATO-GUSTATIVO:

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.

Quinkana TIERNO



Formatos de 3 kg., 2 kg., 1 kg. y 400 grs.

LA CATA

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.

Quinkana SEMI CURADO

Formatos de 3 kg., 2 kg., 1 kg. y 400 grs.



LA CATA

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.

Quinkana CURADO



Formatos de 3 kg., 2 kg. y 1 kg.

LA CATA

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.

Quinkana

Quinkana, es el nombre por el cual, los habitantes de la comarca de la Vega del Guadalquivir denominaban al zurrón fabricado con hoja de palma o esparto, y que utilizaban normalmente los pastores para transportar sus viandas cuando salían al campo al pastoreo.

Productos Lácteos del Guadalquivir a querido rendir un homenaje a estos hombres y mujeres dando este nombre propio de la zona a sus quesos.

Quinkana, nace de la experiencia en el sector lácteo y ganadero. Aunando la tradición ganadera caprina de la provincia de Córdoba con la elaboración artesanal de quesos puros de cabra. La sabiduría popular ha sabido guardar las antiguas recetas en la elaboración de nuestros quesos, estas han sido recogidas por nuestras maestras queseras, que le han aportado su experiencia y conocimientos. Ellas han sabido combinar la tradición con las técnicas más modernas de elaboración que garantizan un producto sano, de magnifico paladar y apto para el consumo.

Tiernos, frescos, semicurados y curados, los quesos puros de cabra Quinkana se comercializan en una amplia variedad de formatos que cubren todas las necesidades del mercado.



• REQUESÓN · FRESCO · TIERNO · SEMICURADO · CURADO ·

Productos Lácteos Artesanales S.L.

c/Antonio Machado, 4
14120 Fuente Palmera (Córdoba)
Telf.: 957 638 121 / 196

• www.quinkana.es •