

QUESO DE OVEJA EL PICONERO A LA CERVEZA NEGRA



Área de Producción	Ciudad Real – Castilla la Mancha
Descripción	<p>Composición: Leche pasteurizada de oveja, cerveza, sal, fermentos lácticos, cloruro cálcico y lisozima</p> <p>Coagulación: enzimática</p> <p>Textura: pasta prensada</p> <p>Curación: mínimo 90 días</p> <p>Temporada: todo el año</p>
Presentación	<p>Forma: cilíndrica (molde tipo Manchego)</p> <p>Peso: 3 Kg. aprox.</p> <p>Caja: 2 piezas</p>
Antecedentes	<p>QUESERIAS DE PICÓN está ubicada en el corazón de La Mancha, región quesera por excelencia, de fama y notoriedad contrastadas. Gracias a los conocimientos y a la experiencia acumuladas durante años por los hombres y mujeres que integran nuestro equipo, nace esta esmerada producción quesera.</p>



Características sensoriales	<p>Es un producto que aporta al inicio una gran suavidad en la boca y cremosidad, no muy alto en sal. En cuanto al aroma, predomina el olor a cerveza. Cuando está en la boca, hacia el final, se percibe un post-gusto largo que recuerda a aromas torrefactos, a café achocolatado que invita a comer otro trozo. Recuerda el sabor a cerveza muy pronunciado.</p> <p>La forma más adecuada de comer este producto es a una temperatura de entre 15-20 ° C.</p> <p>Conservar en frío hasta su consumo y dejar atemperar antes de su cata.</p>
Gastronomía	<p>Marida muy bien con vinos tintos <i>gran reserva</i>.</p> <p>Se aconseja el consumo de la corteza para percibir el sabor con mayor intensidad, ya que la corteza está macerada en cerveza negra; de ahí ese color natural de la cerveza. No contiene colorantes de ningún tipo.</p>
Composición química	<p>MG/EXT: mínimo 55 %</p>