

El prestigio de la tradición

ISIDRO
SANCHEZ SANCHEZ
P. UNIVERSIDAD-FA. LETRAS
13071 CIUDAD REAL
0,00
F.C. :07/99

Posiblemente el mejor queso de España

Quesos La Casota

Primer Fabricante de Queso Manchego Artesano con D.O.

QUESO TIERNO

Elaborado con leche pasteurizada de oveja. Se presenta envasado al vacío con 6 a 10 días.
Formato: 1,5 kg., 2,5 kg., 3,5 kg. Características: Color blanco, sabor suave.

QUESO EN ACEITE

Elaborado con leche cruda de oveja. Se presenta al vacío en piezas de 2,5 kg y 3,5 kg y en tarros.
Cuando tiene 60 días de curación se sumerge en aceite de oliva virgen durante 5 meses aproximadamente.
Características: color crema con tonos rojizos y sabor fuerte.

QUESO SEMICURADO

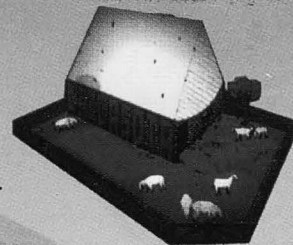
Elaborado con leche cruda de oveja manchega, se presenta con la corteza embadurnada de aceite. Curación en 60 a 90 días.
Formato: 1,3 kg., 2,3 kg., Y 3,5 kg. Color marfil, sabor intenso pero suave, retrogusto y aromas a leche cruda.

QUESO CURADO

Con un peso de 2,2 kg y 3,4 kg. Se presenta en el mercado con la corteza cepillada y embadurnada de aceite.
Es un queso artesano con 6 a 8 meses de curación, madurado lentamente en bodega. Olor agradable y de larga persistencia.
Aroma potente e intenso con matices balsámicos. En el gusto se percibe sabrosos gránulos de gran consistencia, una textura muy cohesionada y un final cautivador.

QUESO VIEJO

Elaborado con leche cruda de oveja manchega, se presenta con la corteza cepillada y embadurnada de aceite.
Es un queso artesano con 6 a 8 meses de curación, madurado lentamente en bodega y en formatos de 2 kg y 3 kg. Aroma potente e intenso, con matices balsámicos. Recuerda a los artesanos tradicionales por su olor agradablemente rudo, tosco y su larga persistencia de sabores.
En el gusto se perciben sabrosos gránulos de gran consistencia, una textura muy cohesionada y un final cautivador.



Pol. Ind. La Serna
C/ de los Industriales, s/n - C/ Madrid, 18
13240 LA SOLANA - Ciudad Real
Teléf.: 926 63 41 46 - Fax: 926 64 85 17
e-mail: quesoslacasota@terra.es
www.quesoslacasota.com