

Queso de Arzúa – Ulloa D.O.P.

Ref. 1111120003
1111120042 MINI



Área de Producción	Arzua y ulloa – Galicia (todo el año)
Descripción	Composición: leche pasteurizada de vaca Coagulación: mixta Textura: pasta compacta pero blanda y no cocida Curación: mínimo 15 días Temporada: Todo el año
Presentación	Forma: lenticular Peso: 500 gr. aprox. ó 1 kg. aprox. Caja: 6 piezas
Antecedentes	<p>Este queso se elabora desde siempre en dos de las comarcas con mayor arraigo lechero en Galicia; las comarcas de Arzúa en A Coruña y la de Ulloa en Lugo.</p> <p>Los ganaderos y elaboradores de estas comarcas supieron transmitir de generación en generación la técnica y el buen hacer del queso elaborado con la leche de sus vacas.</p> <p>La Denominación de Origen protege a los quesos que desde siempre se elaboraron en dos de las comarcas con mayor tradición lechera de Galicia.</p>



Características sensoriales	Pasta blanda, cremosa y sin ojos, corteza fina, amarilla y sin mohos, de sabor lácteo suave.
Gastronomía	En postre con miel , con vinos blancos gallegos y tintos
Composición química	MG en 100 gr.: 22,5%