Data di creazione: 20/05/2025

HUMO

CODICE	40215
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Spagna
TIPO DI LATTE	Ovino
PESO	2,5 kg circa

Formaggio di pecora dalla regione della Castilla y Lèon, affumicato e stagionato

DESCRIZIONE	Tipico formaggio a latte di pecora e pasta pressata della regione spagnola di Castilla y Lèon, reso più interessante dall'affumicatura e stagionatura di circa 9 mesi
ASPETTO	La crosta è di colore bruno intenso dovuto al processo di affumicatura; la pasta è ben compatta con occhiatura molto piccola e rada
SAPORE	Dolce, con sfumature di affumicato riconoscibili e che aumentano man mano che ci si sposta dal cuore alle crosta
STAGIONATURA	Almeno 9 mesi
PRODUTTORE	Queserìa Cultivo - Madrid - Spagna
SELEZIONATO PERCHÈ	Un formaggio di Queserìa Cultivo, una realtà che si occupa di produzione, selezione, affinamento e vendita nelle proprie formaggerie a Madrid.. Queseria Cutlivo gestisce un'ampia ma selezionatissima proposta di formaggi spagnoli che derivano da strette collaborazioni con piccoli produttori artigiani. Questo formaggio in particolare viene prodotto dalla piccola azienda Campoveja con il latte delle pecore del proprio allevamento. Un formaggio di base molto tipico di quelle zone a cui però Campoveja aggiuge l'affumicatura, tecnologia non comune per la tradizione locale
CURIOSITÀ	Il formaggio viene stagionato circa 3 mesi, quindi affumicato naturalmente con legno di faggio piccole sessioni che hanno luogo nell'arco di due settimane e stagionato per almeno altri 6 mesi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da provare abbinato a un sidro a una birra artigianale con note di cioccolato, a vini bianchi barricati, che smorzino le note affumicate del formaggio; ottimo con frutta secca dalla polpa molto densa come datteri o prugne

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.