

La Finca "Los Cerrillos", propiedad de la familia Montalvo Wilmot, se sitúa a los pies del Castillo de Peñarroya y a escasos kilómetros del Parque Natural "Lagunas de Ruidera". En este paraje de gran belleza pastan libremente nuestras ovejas, protagonistas del queso que artesanalmente elaboramos y afinamos en la propia finca. Su leche recién ordeñada sin pasteurizar y el buen hacer del maestro quesero son los únicos ingredientes en la elaboración de un queso de corteza natural de sabor único.



ELABORACIÓN

Tipo de leche: de oveja, cruda

Corteza: Natural, sin adición de pinturas ni antifúngicos

Maduración mínima: 3 meses

NOTAS DE CATA

Pasta firme, compacta, de color marfil con pequeños ojos bien repartidos. Aroma sutil, con recuerdos de notas lácticas y yogur. Textura mantecosa, suave acidez y recuerdos de cereal y frutos secos en retrogusto.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 GRS.

Valor energético: 1602 KJ / 383 Kcal

Grasas: 30,0 g de las cuales son saturadas 19,0 g

Hidratos de carbono: 0,5 g de los cuales son azúcares 0,5 g

Proteínas: 29,0 g

Sal: 2,0 g

BODEGAS Y QUESERÍA MONTALVO WILMOT
D.O.P. Los Cerrillos

Finca Los Cerrillos - Crtra. de Ruidera Km. 10,2
13710 Aragasasilla de Alba (Ciudad Real) Spain
www.montalvowilmot.com