

## VALLEOSCURO



## VALLEOSCURO

### Leche pasteurizada de cabra

Elaborado en la quesería Quesos & Besos de Sierra Morena, en Jaén. Queso de coagulación láctica de leche pasteurizada lenta de cabra raza malagueña en pastoreo. Elaborado con bacterias lácticas presentes en la leche. Este tipo de bacterias actúan sobre la lactosa (azúcar de la leche) y la degradan a ácido láctico.

En estos quesos, el desuerado (la pérdida de parte del suero contenido en la leche) se produce de forma espontánea. El recubrimiento con ceniza se usa para conservar el queso y retirar humedad del mismo, procede de hueso de aceituna.

**Formato:** 210 gr

**Código:** 1293