

## CASTRO CASTILLO



### CASTRO CASTILLO

#### Leche cruda de oveja y cabra

De Ardón (León). Queso tradicional de pastor con corteza natural y autoprensado con su propio peso. Tiene una corteza delgada y rugosa con manchas blancas, grises, amarillas y rojas. La pasta es semidura, brillante y de color blanco aunque cerca de la corteza suele tener algunas venitas azules de *Penicilium* debido a su maduración natural. Tiene 4 meses de curación en una bodega tradicional leonesa de 12m de profundidad. Tiene un intenso aroma a sotobosque y champiñones. En el paladar es elegante, intenso y con un toque dulce pero ligeramente picante.

Las proporciones de las tres leches son variables según la disponibilidad estacional del rebaño, tal y como se ha hecho tradicionalmente. Su nombre se debe al primer asentamiento de Ardón, donde un castro de la Edad del Hierro dominaba los prados de la zona y las riberas del río Esla.

**Formato:** 3 kg

**Código:** 868