

## COLONO



## COLONO

### Llet crua de cabra

El Colono és un formatge artesà de coagulació enzimàtica sense premsat i autoescorregut. elaborat per la formatgeria 'Quesos & Besos' de Sierra Morena, a Jaen.

Està elaborat amb llet crua de cabra de raça malaguenya, a la qual s'hi afegeix quall tradicional. Té una maduració que varia de 5 a 8 mesos segons el període de l'any. La seva escorça natural presenta tocs ataronjats, perquè està poblada de floridures de diferents famílies, entre les quals hi ha l'*Sporendonema casei*.

La seva persistència en boca és moderada i elegant, a la fase del retrogust presenta matisos herbacis i torrats.

Codi: 1292

Format: 3,2 kg