

SIERRA LA SOLANA TRUFADO

Queso de oveja trufado, único y singular



Datos técnicos

Formatos: 250 g | 1,5 kg | 3 kg

Ingredientes: Leche cruda de oveja, extracto de cuajo de cordero, trufa negra natural (Tuber Melanosporum), sal y lisozima (derivado del huevo).

PH: 5,6

Extracto seco: 45% mínimo

Grasa: 22 gr. por cada 100 gr. de producto

Proteína total sobre extracto seco: 19,94

Escherichia coli: máximo 1000 col/gr

Staphylococcus aureus: máximo 100 col/gr

Salmonella-Shigella: ausencia en 25 gr.

Listeria Monocytógenes: ausencia en 25 gr.

Número de registro Sanitario: ES 15.06589/CR CE

Ausencia de leche de cabra o vaca.



Elaboración

Se elabora a partir de leche de oveja, de impecable calidad bacteriológica, con las debidas garantías sanitarias y cumpliendo los criterios de homologación de la Directiva Comunitaria (Reglamento 92/46 CEE). Sólo se añade una pequeña dosis de fermentos lácticos y extracto natural de cuajo de cordero. **Se elabora con corteza natural, sin adición de pinturas ni antifúngicos,** y por tanto es una corteza totalmente comestible.



Nota de cata

Olor intenso pero limpio y elegante. En boca posee buena mantecosisidad que se manifiesta en una sensación grasa muy agradable y una buena solubilidad. Su sabor es láctico al principio, destacando el sabor del queso sobre la trufa. Posee una acidez muy equilibrada que se mezclan con aromas animales limpios y afrutados. El gusto final es agradable a frutos secos y especias, donde el aroma a trufa se va implantando suavemente, en conjunción con unas notas dulces sutiles de bizcocho.



Valor nutricional (por 100 gr.)

Valor energético: 383.0 Kcal / 1602 kj

Proteínas: 27.56g

Hidratos de carbono: 0.50 g

de los cuales azúcares: 0.50 g

Grasas: 30.40 g

De las cuales saturadas: 18.90 g

Fibra alimentaria: 0 g

Sodio: 550 mg

Calcio: 765 mg



Premios

WCA 2018/19: PLATA | Gourmets 2022: ORO | CMF 2023: ORO | WCA 2023/24: ORO