
QUESERÍA LA EMPLEITA

LA GOMERA

DESCRIPCIÓN

Queso de Cabra y oveja. Leche cruda. Entre 80-160 días de ahumado artesanal.
Un aroma intenso a la vegetación de la isla.
El queso gomero tradicional.

INGREDIENTES

Leche cruda de cabra 80 % y de oveja 20%,
cuajo, fermentos lacticos y sal.

REGISTRO SANITARIO

15 05322/TF

MADURACIÓN

Entre 80- 160 días.

FORMATO

Pieza 850- 750 gr.
Media pieza 425- 375 gr.

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

Contiene LECHE y sus derivados.



QUESO CURADO – LA EMPLEITA

Características Argonolepticas

Queso cilindrico pequeño. Corteza lisa por los bordes y con cuadrículas con rejillas por las cara.
Color a Tigre oscuro. Un ahumado potente y agradable que transmite olor a monte y madera del bosque del Garajonay.

Interior compacto con algunos pequeños ojos, de color marfil intenso, y bordes más oscuros. En boca, harinoso, soluble de grano pequeño. Tiene sabor a leche y caramelo con una equilibrada acidez.
Envolvente. Persistencia media alta.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

COLIFORMES: < 100 UFC/ML

S. AUREUS: < 100 UFC/ML

SALMONELLA/SHIGELLA: AUSENCIA

LISTERIA AUSENCIA

