

QUESOS

EL CORTIJO

A stone house with a tiled roof, set against a backdrop of a rocky, hilly landscape with sparse vegetation. The house has several windows with black shutters and a wooden door. The overall scene is rural and scenic.

Distribuidor oficial autorizado: South breeze Import Export S.L.U.
Dirección: Calle Ferrocarril del Puerto nº 6, Local E. C.P. 29.002 – Málaga
(España).
Móvil y Whassap: (+34) 643.90.83.25
E-mail: info@importexportsouthbreeze.es
Web: www.importexportsouthbreeze.es
Horario de atención al cliente: Lunes a Viernes. 8:00h. – 14:00h.

QUESOS DE MEZCLA

Queso de mezcla curado:

Elaborado con leche de vaca, oveja y cabra. Este queso presenta un sabor peculiar y una textura diferente y firme, gracias a la mezcla de sus leches. Su color es amarillo pajizo, se presenta con ojos repartidos y pequeños.



QUESO IBERICO



Queso elaborado con leche de vaca, oveja y cabra. Queso suave , mantecoso, típico de las pastas prensadas, donde se aprecian las características de las tres leches: la acidez de la leche de vaca, el aroma, el toque picante y la coloración de la leche de cabra y la mantecosidad y el sabor profundo de la leche de oveja.

QUESOS DE OVEJA

Semicurado:

Elaborado con leche de oveja 100%. Con un periodo de maduración de 3 meses. Color marfil amarillento. Sabor fuerte consiguiendo mas dureza y textura según aumente su maduración. Ideal para maridar con un vino blanco o cava.



Curado:

Con un periodo de madurez que oscila entre los 4 y 7 meses. Sabor mas intenso. Ideal para acompañar con vino tinto.

QUESOS DE LECHE CRUDA



Elaborado con leche cruda de oveja y cabra y madurado en aceite y manteca. Su pasta tiene un atractivo color marfil y posee una textura firme. A lo largo de su maduración va adquiriendo el sabor y aroma de la manteca. Tiene un periodo de curación de 10 meses aproximadamente.

ESPECIALIDADES

Elaborado con leche 100 % de oveja.
A este tradicional queso, se le añade un periodo de maduración extra durante el cual el queso permanece con manteca de cerdo ibérico y ramas de romero aromático seco, para así darle un sabor tan característico.





Gracias por su atención.

Distribuidor oficial autorizado: South breeze Import Export S.L.U.

Dirección: Calle Ferrocarril del Puerto nº 6, Local E. C.P. 29.002 – Málaga (España).

Móvil y Whassap: (+34) 643.90.83.25

E-mail: info@importexportsouthbreeze.es

Web: www.importexportsouthbreeze.es

Horario de atención al cliente: Lunes a Viernes. 8:00h. – 14:00h.