



Nota de Prensa

JUEVES ECOLÓGICOS EN LAS REALES CARNICERÍAS

QUESO “FARIZA” DOP Y ECOLÓGICO

Es un queso elaborado a partir de leche de oveja churra, una de las dos razas, junto con la castellana, con cuya leche se fabrica el queso con Denominación de Origen Zamorano.

El queso Fariza se elabora con la leche del propio rebaño, alimentado en régimen extensivo y únicamente con productos ecológicos.

La explotación está situada en el Parque Natural “Arribes del Duero”, entre los ríos Duero y Tormes junto a la frontera con Portugal. Este es un lugar privilegiado para la obtención de productos naturales.

Se trata de un queso elaborado con leche cruda ecológica y con Denominación de Origen Zamorano. La coagulación es enzimática y de pasta prensada no cocida. Presenta una forma cilíndrica grabado por todas las caras. Piezas de 2,5 y 1,2 Kg.

Entre las características del producto, podemos destacar la corteza dura, de color amarillo pálido, bien definida. La pasta es firme y compacta de color variable, desde el blanco hasta el marfil-amarillento, y puede presentar ojos pequeños o puntitos, repartidos por todo el corte.

El sabor es suave y mantecoso al paladar.

QUESO ECOLÓGICO “LA FAYA”

Es un queso elaborado a partir de leche de oveja churra, del propio rebaño, alimentado en régimen extensivo y únicamente con productos ecológicos.

La explotación está situada en el Parque Natural “Arribes del Duero”, entre los ríos Duero y Tormes junto a la frontera con Portugal. Este es un lugar privilegiado para la obtención de productos naturales.

Se trata de un queso elaborado con leche cruda. La coagulación es enzimática y de pasta prensada no cocida. La curación oscila entre los 60 y 90 días. Presenta una forma cilíndrica.

Esta información puede ser usada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes



Entre las características del producto, podemos destacar la corteza dura, de color amarillo pálido, bien definida. La pasta es firme y compacta de color variable, desde el blanco hasta el marfil-amarillento, y puede presentar ojos pequeños o puntitos, repartidos por todo el corte.

El sabor es suave y mantecoso al paladar.

QUESO EN ACEITE

Queso de oveja curado, D.O. ZAMORANO ECOLÓGICO ,de oveja churra o castellana, se puede poner en tacos o en cuñas, mínimo 30 días en tarros de cristal.

Aceite Manzanilla Cacereña, una variedad autóctona de la provincia de Cáceres, con muchos aromas a frutas (manzana, plátano) antioxidantes, larga duración y resistencia al enranciamiento, escaso rendimiento 10 litros por 100 Kg. de aceitunas, el árbol es pequeño.

Romero una ramita.

CREMA DE QUESO

Crema de queso elaborado a partir de queso curado de oveja. Receta tradicional donde se combina la potencia del queso curado con la textura de la crema. Exquisito simplemente con pan. Aunque también esta delicioso como acompañamiento de otros platos.

JUEVES 28 DE NOVIEMBRE, 18 H. QUESOS FARIZA.

ENTRADA LIBRE

Contacto: Alonso Santos De Pedro 685 95 98 75

alonso@lafaya.es

www.lafaya.es

Se recuerda que el próximo domingo 1 de diciembre de 10 a 14 horas se celebrara el mercado Ecológico en las Reales Carnicerías

Medina del Campo, 26 de noviembre de 2013.