



Catálogo

Granja La Cumbre

EXCELENCIA Y TRADICIÓN QUESERA

Danbo y Danbo sin sal

Es un queso de pasta semidura, elástica y lisa, presenta cáscara. Su sabor es láctico y suave. Nuestro danbo madura 20-30 días en el antiguo sótano.

Su forma es prismática alargada.

Peso de la horma: 4 kg aprox.

Peso de la horma sin sal: 2 kg aprox.



Colonia y Colonia sin sal

Queso de mediana humedad, con una consistencia semiblanda, algo elástica. Su sabor es láctico suave, ligeramente dulce. Su textura es lisa y con ojos grandes, redondos y distribuidos en el centro del mismo. Este presenta 25-30 días de maduración. La forma de la horma es cilíndrica.

Peso de la horma: 7-8 kg aprox.



Gouda

Queso de pasta semidura, y cremosa. Su sabor es pronunciado y ligeramente dulce. Puede presentar ojos en el centro. Su forma es cilíndrica aplanada con bordes redondeados. Madura entre 2 y 3 meses.

Peso de la horma: 4 kg aprox.



Cumbrier

Es una variación del gouda creada en nuestra granja, su sabor es pronunciado, similar al Gouda, pero con una particularidad; presenta semilla de Algarrobo triturada en el centro, lo que le aporta un tinte marrón y una sutil diferenciación en su sabor.

Madura entre 2 y 3 meses. Y su forma es cilíndrica aplanada con bordes redondeados.

Peso de la horma: 4 kg aprox.



Raclette

Queso cremoso y sabroso, originario de Los Alpes, Entre sus propiedades se destaca su gran capacidad de fundición y su gran sabor al paladar, tanto a temperatura ambiente como fundido, tiene una maduración mínima de 3 meses

Peso de la horma: 6 kg aprox.



Chester

Es un queso de origen inglés, proviene de una receta familiar de 1920. Es de pasta semi dura y cremosa. Su sabor es intenso, levemente picante y presenta en su masa un pequeño ojo mecánico de forma irregular, creado a partir del proceso de chedarización (particular de este tipo de queso). Su horma es cilíndrica alargada y en su corteza presenta tela "liencillo" que ayuda a mantener su cremosidad durante los 3 meses de maduración.

Peso de la horma: 9 kg aprox.



Mini Chester

Nuestro queso Chester, en tamaño pequeño.

Peso de la horma: 300 g aprox.



Yamandú

Queso originado en la Escuela Superior de Lechería de Colonia Suiza, de consistencia firme, superficie lisa, limpia y de color amarillento. Textura ligeramente elástica, amarillenta, cerrada, aunque puede tener algún ojo pequeño. De sabor levemente picante y a su vez ligeramente láctico. Al paladar se presenta untuoso. A mayor tiempo de maduración aparecen notas picantes. Presenta 30 a 45 días de maduración. Se presenta de forma cilíndrica aplanado con bordes redondeados.

Peso de la horma: 4 kg aprox.



Semiduro

Es un queso de pasta dura, lo elaboramos utilizando un fermento natural y la receta de la familia. Madura un mes en nuestro antiguo sótano. Su sabor es levemente picante. Y la forma de la horma es cilíndrica.

Maduración: 30 a 40 días.

Peso de la horma: 9 kg aprox.



Sardo

El queso tipo sardo es similar al Semiduro, al igual que este, es elaborado con la receta de la familia, y con nuestro fermento natural, su horma es de forma esférica, siendo la horma más pequeña que elaboramos. Madura 20 días en nuestra cava.

Peso de la horma: 3 kg aprox.



Grana

Tipo parmesano, este queso es el mas madurado de la granja. Al igual que los anteriores su primer mes de maduración se lleva a cabo en nuestro sótano, y luego permanece varios meses en cámaras de frío. Es un queso de larga maduración. Esto hace que en el podamos encontrar un sabor único, debido a su particular método de elaboración (recordamos el uso de fermento natural y de leche cruda) y su tiempo de guarda. Sabor y aroma pronunciado, con un picor característico, presentando una grana bien definida con una textura quebradiza. Su forma es cilíndrica. Presentamos maduraciones que van desde los 6 meses en adelante.

Peso de la horma: 8 kg aprox.

