

GARROTXA



- País de Origen: **ESPAÑA**
- Región: Cataluña
- No tiene DOP
- Leche Pasteurizada de Cabra
- Tipo: Duro, corteza natural con moho y aspecto afelpado
- Materia Grasa: 50%
- Maduración: 3 a 6 Semanas
- Aspereza: Suave
- Nivel de Lactosa/gluten: Con Lactosa/ Sin gluten
- Maridaje: Río Viejo, vinos blancos afrutados

DESCRIPCIÓN

El queso Garrotxa, es semi-blando, **es envejecido** en cuevas para **potenciar el desarrollo del moho y el sabor final**. Se caracteriza por tener una corteza de **color gris o gris azulado** y textura firme. Su pasta es de color marfil y un sabor **terroso, a avellana muy ligera, láctico y acidez equilibrada**. Las ruedas del queso Garrotxa son pequeñas (por lo general alrededor de 750 gramos) y maduran de una forma relativamente rápida con la **humedad de los pirineos**.

CORTE

Siempre el corte desde el corazón hasta la corteza ya que el queso madura de afuera hacia adentro.

