

# Queso de Arzúa – Ulloa D.O.P.

Ref. 1111120003  
1111120042 MINI



<b>Área de Producción</b>	Arzua y ulloa – Galicia (todo el año)
<b>Descripción</b>	<b>Composición:</b> leche pasteurizada de vaca <b>Coagulación:</b> mixta <b>Textura:</b> pasta compacta pero blanda y no cocida <b>Curación:</b> mínimo 15 días <b>Temporada:</b> Todo el año
<b>Presentación</b>	<b>Forma:</b> lenticular <b>Peso:</b> 500 gr. aprox. ó 1 kg. aprox. <b>Caja:</b> 6 piezas
<b>Antecedentes</b>	<p>Este queso se elabora desde siempre en dos de las comarcas con mayor arraigo lechero en Galicia; las comarcas de Arzúa en A Coruña y la de Ulloa en Lugo.</p> <p>Los ganaderos y elaboradores de estas comarcas supieron transmitir de generación en generación la técnica y el buen hacer del queso elaborado con la leche de sus vacas.</p> <p>La Denominación de Origen protege a los quesos que desde siempre se elaboraron en dos de las comarcas con mayor tradición lechera de Galicia.</p>



<b>Características sensoriales</b>	Pasta blanda, cremosa y sin ojos, corteza fina, amarilla y sin mohos, de sabor lácteo suave.
<b>Gastronomía</b>	En postre con miel , con vinos blancos gallegos y tintos
<b>Composición química</b>	MG en 100 gr.: 22,5%