

QUESOS DE LECHE DE OVEJA

Tobar del Oso y Gran Martal, artesanos de La Mancha

Fuera de nuestras islas, Grupo Ganaderos de Fuerteventura produce el queso manchego D.O.P. Tobar del Oso y el Gran Martal con romero y manteca. Ambos de oveja, se elaboran todavía artesanalmente en una pequeña quesería de La Mancha. Tobar del Oso es un exquisito manchego D.O.P. que ha sido galardonado en diferentes ediciones de los **World Cheese Award** y distinguido como mejor queso de oveja semicurado de España (**Salón Gourmet 2019**).

Gran Martal se madura un mínimo de 7 meses, de los cuales al menos 4 se macera con romero y manteca. Es un queso singular, muy aromático, del que se elaboran muy pocas unidades.



QUESOS DE LECHE DE OVEJA



**Manchego
D.O.P.
Semicurado**



**Manchego
D.O.P.
Curado**



**Manchego
D.O.P. Artesano
Semicurado**



**Manchego
D.O.P. Artesano
Curado**

LECHE	Pasteurizada de oveja manchega	Pasteurizada de oveja manchega	Cruda de oveja manchega	Cruda de oveja manchega
VISTA	Color blanco ligeramente marfil. Pasta compacta al corte con escasos ojos pequeños	Color marfil-amarillento. Pasta compacta al corte con escasa presencia de ojos pequeños	Color blanco ligeramente marfil. Pasta compacta al corte con escasos ojos pequeños	Color marfil-amarillento. Pasta compacta al corte con escasa presencia de ojos pequeños
GUSTO	Sabor láctico, característico de leche de oveja. Elasticidad baja, con sensación mantecosa	Intenso y sabroso. Retrogusto persistente y recuerdos a frutos secos y notas dulces. Elasticidad baja, con sensación mantecosa	Sabor poco ácido, de persistencia media. Textura harinosa. Elasticidad baja, con sensación mantecosa	Intenso y sabroso. Retrogusto de persistencia media y acidez agradable. Textura algo harinosa, poco adherente y friable
INTENSIDAD	●●●●●	●●●●●	●●●●●	●●●●●
MADURACIÓN	Entre 90 y 120 días	Entre 150 y 210 días	Entre 90 y 120 días	Entre 150 y 210 días
MARIDAJE	Vinos blancos con fermentación y crianza en robles de La Mancha, Navarra, Penedés, Rioja y Godello. En tablas de queso, aperitivos, lasqueado en ensaladas o con un chorrito de aceite de oliva virgen de Toledo	Vinos blancos con fermentación y crianza en robles. Vinos tintos de crianza alta como Reservas y Gran Reserva de La Mancha, Ribera del Duero, Bierzo, Rioja, Navarra, Cariñena, Priorat y Montsant	Vinos blancos con fermentación y crianza en robles de La Mancha, Navarra, Penedés, Rioja y Godello	Vinos blancos con fermentación y crianza en robles. Vinos tintos de crianza alta como Reservas y Gran Reserva de La Mancha, Ribera del Duero, Bierzo, Rioja, Navarra, Cariñena, Priorat y Montsant
FORMATOS	250 g (x 12 uds), 1 kg (x 6uds), 3 kg (x 2 uds)	250 g (x 12 uds), 1 kg (x 6uds), 3 kg (x 2 uds)	3 kg (x 2 uds)	3 kg (x 2 uds)
CONSUMO PREFERENTE (desde envasado)	270 días	360 días	270 días	360 días

PREMIOS



QUESOS DE LECHE DE OVEJA



Gran Martal
Maestros Queseros de El Toboso

Curado con Manteca y Romero

LECHE	Pasteurizada de oveja
VISTA	Corteza natural recubierta de romero y manteca. Pasta cerrada, con escasos ojos
GUSTO	Muy aromático a romero con notas dulces de leche de oveja. Textura más elástica que en los manchegos por la mayor humedad que proporciona la manteca. Tiene una persistencia media muy agradable
INTENSIDAD	●●●●●
MADURACIÓN	Entre 210 y 240 días
MARIDAJE	Vinos tintos de reserva. Amontillados y olorosos. Blancos fermentados en barrica.
FORMATOS	2,5 kg (x 2 uds)
CONSUMO PREFERENTE (desde envasado)	360 días

