



La **Trufa (Tuber Aestivum)** y el **Queso de Oveja Gran Gusto** ofrecen una simbiosis, creando un enorme **Mundo de sensaciones**, otorgando un delicado sabor y aroma al queso de oveja semi-curado, su sabor suave y cremoso salpicado con pedacitos de trufa de Verano, contrastando el sabor dulce de la masa, con el aroma y delicado Sabor del Tuber Aestivum.

El **Queso de Oveja a la Trufa Gran Gusto**, está fabricado con leche de oveja pasteurizada. La **Trufa de Verano** es mezclada a mano con la cuajada durante la elaboración del queso, siendo este un proceso de fabricación completamente Artesanal y Natural, conviviendo todos los ingredientes del queso, desde su "Nacimiento", madurando juntos y creando una Delicatesen de Aromas y Sabores.

La Curación mínima de nuestro Queso de Oveja Trufado Gran Gusto, son 60 días, que crea el perfecto equilibrio entre La Trufa de Verano y nuestro Queso de Oveja Semicurado.

El **Tuber Aestivum** con quien fabricamos nuestro queso de oveja a la **Trufa**, es un fruto que se recoge de forma silvestre, del piel oscura, casi negra y con un interior color avellana. La Trufa es un auténtico manjar, una de las maravillas aromáticas con que nos obsequia la naturaleza, muy apreciado en nuestra Cocina, en especial por su excepcional Sabor y Aroma.

Al crear Nuestro **Queso de Oveja a la Trufa**, unimos dos **Mundos de Sabores**, la **dulzura y Gran Aroma de la Trufa**, con su gusto a **Fruto Seco tostado y Dulzón**, con el **sabor del queso Artesano de Oveja**, ofreciendo un Sin fin de **matices**, con sabores afrutados y florales, con Notas de Avellana y Malta Tostada.

A la hora de la Degustación, se recomienda en la Cata del **Queso de Oveja a la Trufa Gran Gusto**, atemperarlo, en torno a los 20 y 25°C, los primeros sabores que llegaran a su paladar, son los propios del Aroma proveniente de la Trufa de Verano, con su dulce sabor a **Toffee**, para a continuación despertar poco a poco el Sabor del Queso de Oveja, con pequeñas pinceladas de los otros sabores antes comentados.