

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

### 1- Appenzeller (Appenzel, Suiza)

**Tipo de leche:** Cruda de vaca

**Afinado:** Mínima de 5 a 7 semanas.

**Características:** Corteza dura, se trata con una salmuera de hierbas y hace que la piel se vuelva roja-anaranjada, con una capa de color pardo rojizo. Pasta semi dura, semicurado, con escasos agujeros.

### 2- Peñablanca de oveja Los Corrales. (Sierra de Espadán, Castellón)

**Tipo de leche:** Cruda de oveja.

**Afinado:** Más de tres meses.

**Características:** Corteza natural pegajosa y pestosa debido al tipo de maduración de color marrón.

### 3- Doña Manuela(Sierra de Aracena, Huelva)

**Tipo de leche:** Cruda de cabra.

**Afinado:** 2 meses.

**Características:** Queso de pasta prensada y compactada. Graso. Corteza amarilla clara, delgada y lisa, . Al corte, la pasta es de color blanco marfil y su textura es blanda y cremosa.

### 4- Castriel (Castilblanco de los Arroyos, Sevilla).

**Tipo de leche:** Cruda de cabra.

**Afinado:** 15 días.

**Características:** Queso de leche cruda de cabra, de raza florida sevillana autóctona. Coagulación láctica y pasta ligeramente prensada.

Corteza lavada con hierbas de cultivo ecológico.

### 5- Castilblanco Caprí (Castilblanco de los Arroyos, Sevilla).

**Tipo de leche:** Cruda de cabra retinta.

**Afinado:** 15 días.

**Características:** Pasta color marfil, untuosa y brillante. Corteza ligeramente enmohecida. Olor intenso y muy limpio caprino con recuerdos a frutos secos sin tostar. En boca en fundente, de textura fina y untuosa. Final limpio y largo con algunos recuerdos a yogur y leche fresca.