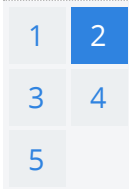


TOP GASTRONOMÍA

Los secretos de los cinco mejores quesos de Castilla-La Mancha

» Los World Cheese Awards, celebrados hace unas semanas en San Sebastián, han distinguido a los 66 mejores del mundo y cinco de ellos se hacen en la región

    Compartir     Compartido 704 veces



Navegue usando los números

[< ANTERIOR](#)

[SIGUIENTE >](#)

Queso manchego curado (Las Terceras en Torre de Juan Abad, Ciudad Real)



El queso manchego curado de Las Terceras se vende por 58,60 euros y tiene un peso neto de 2,7 kilos- LAS TERCERAS

JUAN ANTONIO PÉREZ / Toledo

02/12/2016 19:28h **13/12/2016 12:00h.** - Actualizado:

Guardado en: [España Castilla La Mancha](#)

Las Terceras es una quesería artesanal con más de 200 años de historia. La finca se ubica en la comarca del Campo de Montiel, cerca del embalse de La Cabezuela, en el término municipal de Torre de Juan Abad (Ciudad Real).

Las 1.300 hectáreas de terreno se dedican al cultivo del cereal y forrajes, y sus ovejas, de pura raza manchega, se alimentan mediante el pastoreo natural. Las ovejas comparten superficie con especies de caza menor como la perdiz roja, el conejo, la liebre o la paloma.

En su página web explican detalladamente el proceso de elaboración de los quesos, que empieza con el ordeño automatizado. Después, la leche

obtenida se enfría a cuatro grados, luego se vierte en cubas de cuajadora a 30 grados y se añade el cuajo.

En la mesa de elaboración, se separa el suero de la cuajada y con esta se llenan los moldes. Luego una máquina los prensa para conseguir la característica forma cilíndrica. El penúltimo paso es el salado del queso, para lo que es necesario la inmersión en salmuera.

Y por fin llega la maduración. En el caso de los quesos de Las Terceras, si son semicurados tienen una maduración de entre tres y cuatro meses, y si son curados, el doble: entre seis y ocho meses.

El queso manchego curado que ha obtenido una medalla *Super Gold* se elabora con leche pasteurizada, cuajo y sal. **Presenta un color amarillo pálido con un persistente aroma e intenso sabor.**

Se vende por 58,60 euros y tiene un peso neto de 2,7 kilos.

Queso manchego artesano curado (Las Terceras en Torre de Juan Abad, Ciudad Real)



El queso manchego artesano curado de Las Terceras vale 61,70 euros y tiene un peso neto de 2,7 kilos- LAS TERCERAS

Las Terceras es la única empresa castellano-manchega que en los últimos *World Cheese Awards* ha obtenido dos medallas *Super Gold*. Una ha sido para el queso manchego curado artesano, que en el mismo certamen también ha logrado una medalla de plata (la misma presea que obtuvo en los *World Cheese Awards* 2015-2016).

Este queso artesano se elabora con leche cruda y **presenta un color amarillento, de fuerte aroma e intenso sabor sin perder su cremosidad.**

Su precio es de 61,70 euros y tiene un peso neto de 2,7 kilos.

TEMAS

[QUESO](#)[ALIMENTACIÓN](#)[CASTILLA-LA MANCHA](#)

Compartir



Compartido 704 veces