



LAS TERCERAS

Quesos elaborados artesanalmente en la propia finca como producto de su ganadería



Queso Manchego Las Terceras, apto para alérgicos al huevo y a la lactosa.

El Queso Manchego es un alimento muy completo y lleno de cualidades nutritivas gracias a su principal materia prima, la leche de oveja. Además de aportar altos niveles de calcio y proteínas a nuestro organismo, el queso manchego es una fuente de importantes vitaminas como la A, D, y la E.



Los Quesos Manchegos D.O. de las Terceras son productos gourmet elaborados artesanalmente únicamente a base de la leche de nuestras propias ovejas manchegas, cuajo y sal. Su proceso de elaboración totalmente natural, y unos ingredientes cultivados y preparados en la propia finca hacen posible que aquellas personas alérgicas al huevo también puedan degustarlos, ya que los Quesos Las Terceras no contienen lisozima de huevo, un aditivo común en muchos quesos de pasta dura.



Además, a pesar de ser un producto lácteo proveniente de la leche, el queso manchego es apto para aquellas personas con intolerancia a la lactosa. Gracias a su prolongado proceso de maduración que le confiere ese sabor tan único y característico, el queso manchego elimina de forma natural todo o gran parte del azúcar de la leche. La mayoría de los intolerantes admiten pequeñas cantidades de lactosa, por lo que los alimentos bajos en dicha sustancia como el Queso Manchego curado son aptos para su consumo.



En Las Terceras os recomendamos de nuestra variedad de Quesos Manchegos Curados, con una maduración mínima de 6 meses, y de nuestros Quesos Manchegos Reserva, de 12 meses de curación para que aquellas personas con intolerancia a la lactosa puedan disfrutar de este manjar castellano sin preocupaciones.

Guijarros de queso manchego reserva Las Terceras con chutney casero de higos



Ingredientes :

- Queso manchego artesano reserva Las Terceras
- Para el chutney:
- 1\ 2 kg. de higos
- 1 vaso de vinagre.
- 100 gr. de azúcar.
- Media cebolla (50 gr.)
- 35 gr. de uvas pasas sin hueso.
- 50 gr. de manzana.
- Un trocito de canela en rama.
- 1clavo.
- Ralladura de jengibre.
- Ralladura de mostaza.
- Pimienta en grano.
- Una pizca de sal.

Preparación del chutney:

- Poner el azúcar a calentar con el vinagre a fuego muy lento. Cuando el azúcar se disuelve, añadir inmediatamente todos de ingredientes (la manzana, los higos y la cebolla lavados y cortados, el resto enteros).
- Cocer todo durante largo tiempo (más de 1 hora) mientras removemos de vez en cuando hasta que tenga la apariencia de una mermelada.
- Ya tenemos un chutney indio, maridaje perfecto para quesos duros de sabor intenso como nuestro exquisito queso manchego artesano reserva Las Terceras.
- Dejarlo reposar, mejora con el tiempo.
- Si queremos guardarlo durante meses podemos hacer conserva hirviendo los tarros cerrados "Al baño María".

Para emplatar:

- Cortar el queso con puñal o punta de cuchillo para conseguir partir el queso de forma irregular. Al ser un queso tan curado se parte fácilmente
- Depositar una cucharadita de chutney sobre cada trozo de queso.

Haz tu pedido aquí

www.lasterceras.com

