

	CATEGORÍA 1 VACA JOVEN MIMOSA PONTEVEDRA	Leche pasteurizada. 1 mes de maduración Textura semiblanda. Muy cremoso y fundente. Notas lácticas de yogur nata y mantequilla. Recuerdos florales. Regusto especiado a vainilla.	SABOR SUAVE
	CATEGORÍA 2 VACA CURADO GALMESANO A CORUÑA	Leche pasteurizada. 15 meses de maduración. Textura dura, crujiente, algo terroso y mantecoso. Solubilidad media. Afrutado y elegante en nariz. Notas de frutos secos, mantequilla y caramelo toffee.	SABOR INTENSO
	CATEGORÍA 3 CABRA JOVEN LUNA DE MORA CASTELLÓN	Leche pasteurizada. 3 semana de maduración Textura semiblanda. Cremoso y fundente en boca. Cítricos, nata y regusto a hongos. Se come con corteza.	SABOR SUAVE
	CATEGORÍA 4 CABRA CURADO MAMÁ CABRA BADAJOZ	Leche cruda. Queso de Campo. 6 meses de maduración. Textura semidura, mantecoso, débilmente harinoso . Muy elegante y limpio en boca. Notas florales y afrutadas, con recuerdos a frutos secos.	SABOR MEDIO
	CATEGORÍA 5 MEZCLA LA PASTORA DE GRAZALEMA CÁDIZ	Leche pasteurizada de cabra y oveja. 15 meses. Textura crujiente, algo terroso y mantecoso. Cristales de tirosina. Notas afrutadas(aceituna), mantequilla madura y caramelo suave.	SABOR INTENSO
	CATEGORÍA 6 LÁCTICAS OLAVIDIA JAÉN	GANADOR ABSOLUTO 2018 Leche pasteurizada. 3 semanas de afinado. Textura blanda y cremoso al paladar. Corteza comestible. Notas de cítricos y nata dulce con un regusto a tierra húmeda y setas.	SABOR SUAVE
	CATEGORÍA 7 PASTA BLANDA FLOR DE LA DEHESA CÁCERES	GANADOR ABSOLUTO 2019. D.O.P. Torta del Casar Leche cruda y cuajo vegetal de cardo. 2 meses de maduración. Textura muy blanda y untuosa, se funde en la boca. Graso al paladar. Sabor agrio y amargo muy equilibrado. Notas de lana y vegetales.	SABOR MEDIO
	CATEGORÍA 8 OVEJA SEMI TOBAR DEL OSO TOLEDO	Leche cruda. 4 meses de maduración. D.O.P. Queso Manchego artesano. Textura semidura. Mantecoso, débilmente harinoso y graso. Afrutado, Notas animales y regusto especiado suave y de frutos secos	SABOR MEDIO
	CATEGORÍA 9 OVEJA CURADO PÉREZ ARQUERO TOLEDO	Leche cruda. 10 meses de maduración. D.O.P. Queso Manchego artesano. Queso de Campo. Textura dura. Mantecoso, algo harinoso y graso. Afrutado, elegante, con un suave picante y recuerdos a frutos secos	SABOR INTENSO
	CATEGORÍA 10 OVEJA AÑEJO LA PASTORA DE GRAZALEMA CÁDIZ	Leche pasteurizada. 18 meses de maduración. Textura dura, en escamas. Mantecoso, crujiente en boca. Afrutado, Notas de tofee y cuero. Regusto especiado y de frutos secos.	SABOR INTENSO
	CATEGORÍA 11 AZULES SAVEL LUGO	Leche cruda de vaca jersey en pastoreo. Mes y medio de maduración. Queso de Campo. Textura blanda. Muy fino, untuoso y cremoso al paladar. Notas de frutos secos, galleta y especias.	SABOR INTENSO
	CATEGORÍA 12 AHUMADOS CAMPOLLANO CIUDAD REAL	Leche pasteurizada. 6 meses de maduración Textura semidura, débilmente harinosa. Mantecoso y graso al paladar. Especias, frutos secos y un ahumado sutil y elegante.	SABOR INTENSO
	CATEGORÍA 13 CON ESPECIAS GRANIZO TRUFA ALBACETE	Leche cruda. 2 semanas de afinado. Trufado. Textura blanda y untuosa. Cremoso y fundente en boca. Notas cítricas y de nata. Aromas caprinos limpios. Regusto a setas y a trufa. Se come con corteza. PREMIO ACCÉSIT 2019	SABOR MEDIO
	CATEGORÍA 14 EN ACEITE BOSQUEÑO CÁDIZ	Leche pasteurizada. 4 meses de maduración Textura semidura, Graso y aceitoso en boca. Acidez elegante, notas de aceite de oliva y regusto especiado.	SABOR INTENSO
	CATEGORÍA 15 DE CAMPO MOLUENGO ALBACETE	Leche cruda. 2 semanas de afinado. Textura blanda y untuosa. Cremoso y fundente en boca. Notas cítricas y de nata. Aromas caprinos limpios. Regusto a hongos y queso azul. Se come con corteza.	SABOR MEDIO