

	<b>CATEGORÍA 1 VACA JOVEN</b> <b>MIMOSA</b> 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.	<b>SABOR SUAVE</b>
	<b>CATEGORÍA 2 VACA CURADO</b> <b>GALMESANO</b> 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.	<b>SABOR INTENSO</b>
	<b>CATEGORÍA 3 CABRA JOVEN</b> <b>LUNA DE MORA</b> CASTELLÓN	Leche pasteurizada. 3 semana de maduración Textura semiblanda. Cremoso y fundente en boca. Cítricos, nata y regusto a hongos. Se come con corteza.	<b>SABOR SUAVE</b>
	<b>CATEGORÍA 4 CABRA CURADO</b> <b>MAMÁ CABRA</b> 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.	<b>SABOR MEDIO</b>
	<b>CATEGORÍA 5 MEZCLA</b> <b>LA PASTORA DE GRAZALEMA</b> 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.	<b>SABOR INTENSO</b>
	<b>CATEGORÍA 6 LÁCTICAS</b> <b>OLAVIDIA</b> 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.	<b>SABOR SUAVE</b>
	<b>CATEGORÍA 7 PASTA BLANDA</b> <b>FLOR DE LA DEHESA</b> 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.	<b>SABOR MEDIO</b>
	<b>CATEGORÍA 8 OVEJA SEMI</b> <b>TOBAR DEL OSO</b> 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	<b>SABOR MEDIO</b>
	<b>CATEGORÍA 9 OVEJA CURADO</b> <b>PÉREZ ARQUERO</b> 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	<b>SABOR INTENSO</b>
	<b>CATEGORÍA 10 OVEJA AÑEJO</b> <b>LA PASTORA DE GRAZALEMA</b> 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.	<b>SABOR INTENSO</b>
	<b>CATEGORÍA 11 AZULES</b> <b>SAVEL</b> 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.	<b>SABOR INTENSO</b>
	<b>CATEGORÍA 12 AHUMADOS</b> <b>CAMPOLLANO</b> 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.	<b>SABOR INTENSO</b>
	<b>CATEGORÍA 13 CON ESPECIAS</b> <b>GRANIZO TRUFA</b> 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	<b>SABOR MEDIO</b>
	<b>CATEGORÍA 14 EN ACEITE</b> <b>BOSQUEÑO</b> CÁDIZ	Leche pasteurizada. 4 meses de maduración Textura semidura, Graso y aceitoso en boca. Acidez elegante, notas de aceite de oliva y regusto especiado.	<b>SABOR INTENSO</b>
	<b>CATEGORÍA 15 DE CAMPO</b> <b>MOLUENGO</b> 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.	<b>SABOR MEDIO</b>