

# Formatgeria Simó<sup>3</sup>

Formatgeria Simó<sup>3</sup>

## Picon de Cuenca

24,04 €



Este queso lo elabora Lácteos Don Picon de Cuenca ubicado en Fuentidueña del Tajo que pertenece a Madrid. El Don Picon de Cuenca es queso elaborado de forma totalmente artesanal con leche cruda de oveja manchega, y curado un máximo de 7 meses al modo medieval, es decir; recubierto de manteca de cerdo con tomillo, romero, brandy y trufa, lo que le da un toque especial, en sabor y textura. La pasta es untuosa de color marfil, la corteza es muy llamativa y grasienta por la manteca de cerdo que lo recubre. Su sabor es fuerte e intenso con un ligero picor. Con el paso del tiempo tendrá la textura más cremosa justo debajo de la corteza, una señal de que la manteca con que se ha curado va impregnándose en la pasta y repercute en el sabor final del queso. Como curiosidad convenga decir que el sazónamiento de la manteca que caracteriza este queso con hierbas aromáticas de los montes manchegos, y el brandy español que sustituye a los viejos espirituosos, es similar al que usaban los monjes del monasterio de Uclés y, en general, de los territorios que dependieron de la Orden Militar de Santiago, para fabricar el "domine picon" que se enviaba a la aristocracia de los territorios americanos del Imperio Español desde, al menos, mediados del siglo XVI. Con la elaboración de este queso se ha recuperado una de las prácticas medievales de creación del queso.

<b>País:</b>	España
<b>Región/Autonomía:</b>	Castilla-La Mancha
<b>Zona:</b>	Fuentidueña del Tajo
<b>Tipo de leche:</b>	oveja
<b>Maduración:</b>	máximo 7 meses
<b>Tipo de pasta:</b>	semi-dura
<b>Pasteurización:</b>	Cruda
<b>Tipo de sabor:</b>	medio
<b>Materia Grasa:</b>	graso
<b>Presentación Típica:</b>	Piezas redondas de 3,5 kg

[Vendor Information](#)

