

Pureza, Identidad y Elegancia

El último reto de la firma Dehesa Frias S.L. para su marca SUCUM ha sido la introducción de Cabras de la variedad Florida o Sevillana en su dehesa de la Sierra Norte de Sevilla. De estas cabras pastoreando, como es marca de la casa, en libertad, en 1.300 Has de dehesa ecológica, obtenemos leche con la que hemos comenzado a elaborar nuestro propio queso.



Nuestro Queso

Elaborado de la leche de nuestras cabras floridas encontramos, tanto en la leche como en el queso, matices a romero, tomillo, lavanda, jara, poleo y multitud de arbustos y plantas de la Sierra Norte Sevillana. Partiendo de una materia prima natural, elaboramos nuestro queso añadiendo tan sólo cuajo de cardo y sal.



Propiedades

Curado con el único añadido del aceite de Oliva el **Queso Curado Artesanal SUCUM** adquiere poco a poco una textura, acidez y cuerpo que lo diferencian de los quesos de cabra comerciales. Tomado entre 10 y 15 min. después de haberlo sacado del refrigerador a temperatura ambiente **20-25°C.** y bien sólo, o aderezado con unas gotas de Aceite de Oliva Virgen Extra **SUCUM.**



Presentación única



De nuevo **SUCUM** no se conforma con la altísima calidad de sus productos, sino que propone una exquisita presentación que resalte, si cabe, el contenido. En este caso, aunque tanto el queso como la sobrasada, por obligaciones sanitarias, se encuentran envasados al vacío, hemos elegido un envoltorio de tela de Ruán negro.

A su salud



El consumo del Queso Curado Artesanal SUCUM, producto completamente natural, tiene multitud de beneficios para nuestra salud. Se ha demostrado que el consumo de queso de cabra es más beneficioso para la salud que el del resto de quesos, ya que contiene menos materia grasa y mayores propiedades nutricionales.