

## C A R A C T E R Í S T I C A S

ZONA DE ELABORACIÓN	Provincia de Zamora
CLASE DE LECHE	Cruda o Pasterizada de oveja churra y castellana
TIPO DE QUESO	De pasta prensada
FORMA HABITUAL	Cilíndrica
DIMENSIONES	De 18 a 22 cm. de diámetro por 8 a 12 cm. de altura
PESO	Variable, entre 1 a 4 Kg.
CORTEZA	Dura, amarillenta a pardo oscura; con impresiones de molde (flor) en las caras y los cinchos de esparto (pleitas) en los laterales
PASTA	Firme, compacta, con buena densidad y de color marfileña
OJOS	Pocos y desigualmente repartidos
CONTENIDO EN GRASA	Mínimo 50%
TIPO DE ELABORACIÓN	Artesanal e industrial
MADURACIÓN	Mínimo de 100 días y hasta 12 meses
PRESENTACIÓN	Conservará sus características externas naturales. Legalmente etiquetado en quesería. Placa de caseína y contraetiqueta del Consejo Regulador



## C H A R A C T E R I S T I C S

AREA OF PRODUCTION	Province of Zamora, Spain
MILK TYPE	Non-pasteurised (raw) and pasteurised
CHEESE TYPE	Pressed curd
SHAPE	Cylindrical
SIZE	From 18 to 22 cm in diameter by 8 to 12 cm in height
WEIGHT	Variable, between 1 and 4 kg.
RIND	Hard, from yellowish to dark-brown; with impressions from the mould ("flor") on both faces and from the esparto gauze ("pleitas") on the sides
TEXTURE	Firm, compact, dense and of an ivory colour
EYES	Few and dispersed asymmetrically
FAT CONTENT	Minimum 50%
PRODUCTION	Handmade and industrial
AGING	Minimum 100 days and up to 12 months
PRESENTATION	Conserves its natural external characteristics. Legally labelled in the factory, casein seal and back label from the Regulating Local Cheese Council

## C A R A C T É R I S T I Q U E S

ZONE D'ÉLABORATION	Province de Zamora
TYPE DE LAIT	Cru ou Pasteurisé de brevis jarreuse et castillane
TYPE DE FROMAGE	De pâte pressée
FORME	Cylindrique
DIMENSIONS	De 18 à 22 cm de diamètre sur 8 à 12 cm de hauteur
POIDS	Variable, entre 1 et 4 kg.
CROÛTE	Dure, jaunâtre jusqu'à brun foncé, avec des impressions du moule (fleur) sur les faces et des cerceaux de sparte (tresses) sur les latéraux
PÂTE	Ferme, compacte, de bonne densité et de couleur ivoire
YEUX	Peu nombreux et répartis de façon inégale
CONENU EN GRAISSE	Minimum 50%
TYPE D'ÉLABORATION	Artisanale ou industrielle
MATURATION	Minimum 100 jours, pouvant atteindre 12 mois
PRÉSENTATION	Le produit conservera ses caractéristiques externes naturelles. Étiqueté légalement en fromagerie plaque de Caséine et contre-étiquette du Conseil Régulateur

 C H A R A K T E R I S T I S C H

HERSTELLUNGSORT	Provinz Zamora
MILCHSORTE	Rohe oder pasteurisierte Schafensmilch von der Schafensassen "churra" un "castellana"
KÄSEART	Gepreßter Käse
FORM	Zylindrische Form
AUSMAß	Durchmesser zwischen 18 und 22 cm und eine Höhe von 8 bis 12 cm
GEWICHT	Wandelbar, zwischen 1 und 4 kg
RINDE	Hart, mit einer Farbe von gelblich bis dunkel braun; mit Abdücke von der Form (Blume) an den Ober und Unterseiten und Leibgurte aus Espartogras an der Seite (pleitas)
TEIG	Fest, kompakt, mit einer guten Dichte und einer Elfenbeinfarbe
PORE	Wenige und unregelmäßig verteilt
FETTINHALT	50% mindestens
HERSTELLUNGSWEISE	Handwerklinch und industriiel
REIFUNG	Von mindestens 100 Tage bis zu den 2 Monaten
AUSSEHEN	Wird seine äußerliche Eigenschaften gut instant halten Gesetzmäßig in der Käserei etikettiert, Käsereiplatte und Gegenetikett vom Reglerrat