

El único cuajo que adora tu leche

Cuajo Líquido

El **cuajo líquido Clerici** es un producto totalmente natural de origen animal; el cuajo se extrae del cuarto estómago de los rumiantes (ternero, ternera de búfalo, cordero y cabrito) y, posteriormente, se transforma en estado líquido.



Cuajo en polvo

El **cuajo en polvo** es un producto de alta calidad y, por este motivo, es extremadamente apto sobre todo para la producción de quesos de alta calidad, especialmente de quesos D.O.P, IGP, AOC. El cuajo en polvo se obtiene por precipitación del cuajo líquido y su desecación posterior utilizando cloruro de sodio.



Cuajo en pasta

El **cuajo en pasta**, extraído del estómago (estómago de cabrito y/o cordero) es el producto más apto para la producción de los típicos quesos picantes y semipicantes italianos, tanto con leche de vaca como de cabra u oveja.



El sabor...



...cuajo de ternero

El **cuajo de ternero** aporta al queso un sabor rico y un gusto increíble: una explosión de fragancias, incluso aquellas más recónditas, se liberan durante la cata, regalando una sensación flamante que involucra los labios, la lengua y la garganta. La riqueza enzimática del cuajo de ternero confiere al producto final una ventaja organoléptica y sensorial notable, además de liberar aromas, sabores y sustancias aromáticas en continua evolución durante todo el proceso de curación del queso.

...cuajo de ternero de búfalo

El **cuajo de ternero de búfalo** confiere al queso un aroma dulce y recuerda de forma delicada al aroma del musgo. Un sabor a leche cremosa y a nata. El cuajo de ternero de búfalo libera un aroma completo, envolvente y único en el producto final.



...cuajo de cordero

El **cuajo de cordero** dona al queso un aroma delicado de leche de oveja, que perdura en el paladar con notas dulces. Los aromas percibidos se van intensificando hasta alcanzar un final picante agradable con aromas de queso azul. Una sensación armónica, una persistencia más o menos larga y un aroma persuasivo, amplio y penetrante, en función de la curación del producto final.



...cuajo de cabrito

El **cuajo de cabrito** confiere al queso notas sensoriales únicas y distintivas, un sabor aromático, pleno y cremoso al inicio, que se transforma en un sabor pronunciado, intenso y picante de curación avanzada. Un tono decidido y perseguido; un producto final noble y tenaz.

