



Denominación: Queso crudo de oveja 100%
Composición: Extracto seco 55% Materia grasa 60%
Presentación: Piezas entre 1,7 Kg. y 3 Kg.
Características: Pasta compacta, con ojos distribuidos desigualmente
Color: amarillento
Aroma: fuerte y no picante
Sabor: fuerte

QUESO CURADO

Queso curado: Con el paso del tiempo, un mínimo de 12 meses y después de seleccionar sólo los mejores quesos, conseguimos un gusto arrollador que recuerda al de los quesos de antaño. Nuestro queso curado de leche cruda tiene un sabor intenso, persistente, natural y con un aroma inconfundible.

Un solo objetivo
LA CALIDAD



Ficha producto

