



Denominación: Queso crudo de oveja 100%
Composición: Extracto seco 45% Materia grasa 50%
Presentación: Piezas entre 1,7 Kg. y 3 Kg.
Características: Pasta compacta,
con ojos distribuidos desigualmente
Color: blanco marfil
Aroma: claro y natural
Sabor: suave pero
con cuerpo

QUESO SEMICURADO

Queso Semicurado: Una materia prima de gran calidad sin pasteurizar permite conseguir un queso semi, mantecoso con ojos y color blanco marfil. De sabor suave pero con cuerpo que queda un gusto agradable en el paladar.



Un solo objetivo
LA CALIDAD



Ficha producto