

La Antigua Quesería

Oveja Artesano Curado

QUESO ELABORADO
CON LECHE CRUDA
DE OVEJA



Queso artesano curado de leche cruda, con un mínimo de **6 meses de curación**.

CARACTERÍSTICAS

- Extracto seco 60%.
- Materia grasa 50%.
- Curación mínima de 6 meses.
- Piezas de 2kg y 3kg.

CONSERVACIÓN

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.

INFORMACIÓN

- Con el bouquet de uno de los mejores quesos del mundo, que solo se consigue con la leche de oveja en su estado más puro y natural, sin tratamientos térmicos y con la curación adecuada.
- Elaborado con leche **cruda de oveja 100%**, zona de La Mancha.

PRESENTACIÓN

- Se comercializan en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.

La Antigua
Quesería

@ www.laantiguaqueseria.com
☎ Adobadoras, 7 · 45400 Mora · TOLEDO-ESPAÑA
📍 925 341 487
🌐 info@laantiguaqueseria.com