



Queso artesano semicurado de leche cruda, con un mínimo de **2 meses de curación**.

CARACTERÍSTICAS

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

CONSERVACIÓN

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

INFORMACIÓN

- Con el sabor suave e intenso de sus dos meses de maduración y el bouquet que solo se consigue con la leche de oveja en su estado más puro y natural, sin tratamientos térmicos y con una cuidada selección de la mejor materia prima.
- Elaborado con leche cruda de **oveja 100%** de la zona de La Mancha.

PRESENTACIÓN

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