

# La Antigua Quesería

## Oveja Curado

QUESO ELABORADO  
CON LECHE DE OVEJA



**Queso curado** de leche pasteurizada, 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 una textura muy agradable y un sabor exquisito, fruto de la paciencia del maestro quesero que le da el tiempo necesario para su maduración.
- Elaborado con leche **100% de oveja** pasteurizada, zona de La Mancha.

### PRESENTACIÓN

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

La Antigua  
Quesería

@ [www.laantiguaqueseria.com](http://www.laantiguaqueseria.com)  
☎ Adobadoras, 7 · 45400 Mora · TOLEDO-ESPAÑA  
📍 925 341 487  
🌐 [info@laantiguaqueseria.com](mailto:info@laantiguaqueseria.com)