

el Rentero

DE MORA

Manchego Artesano Semicurado

QUESO ELABORADO
CON LECHE DE OVEJA
MANCHEGA



Manchego 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.

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 **100% de oveja manchega**.

CONSERVACIÓN

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

PRESENTACIÓN

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

La Antigua
Quesería

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

