

Oveja
Semicurado

QUESO ELABORADO
CON LECHE DE OVEJA

La Antigua Quesería



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

CARACTERÍSTICAS

- Extracto seco 60%.
- Materia grasa 50%.
- Curación mínima de 2 meses.
- Piezas de 1kg, 2kg y 3kg.

CONSERVACIÓN

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

INFORMACIÓN

- Con un sabor suave e intenso que sólo se obtiene con la mejor leche de oveja.
- 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

☎ Adobadoras, 7 · 45400 Mora · TOLEDO-ESPAÑA

📍 925 341 487

🌐 info@laantiguaqueseria.com