

Manchego Artesano Curado

QUESO ELABORADO
CON LECHE DE OVEJA
MANCHEGA

el Rentero

DE MORA



Manchego 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 **100% de oveja manchega**.

PRESENTACIÓN

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

La Antigua
Quesería

@ www.laantiguaqueseria.com

📍 Ctra. CM417 de Mora a Manzaneque Km. 1 Autovía de los Viñedos, Salida 27 45400. Mora. Toledo. España

☎ +34 925 341 487

🌐 info@laantiguaqueseria.com

