

# el Rentero

DE MORA

## Manchego Semicurado

QUESO ELABORADO  
CON LECHE DE OVEJA  
MANCHEGA



**Manchego 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 manchega** pasteurizada.

### PRESENTACIÓN

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

La Antigua  
Quesería

@ [www.laantiguaqueseria.com](http://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](mailto:info@laantiguaqueseria.com)

