

# La Antigua Quesería

Oveja Artesano Curado

Con Manteca Ibérica



Queso Artesano Curado de leche cruda de oveja, madurado **con manteca de cerdo ibérico en su corteza. Curación mínima de 6 meses.** Elaborado con leche **cruda de oveja 100%.**

## CARACTERÍSTICAS

- Extracto seco 60%.
- Materia grasa 50%.
- Curación mínima de 6 meses.
- Piezas de 3kg.

## CONSERVACIÓN

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

## INFORMACIÓN

- **Carácter intenso y auténtico**, 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.

## 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)