

La Antigua Quesería

Oveja Artesano
Curado

Con Mojo
Picón



Queso Artesano Curado de leche cruda de oveja, madurado **con mojo picón en su interior**. 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

- **Con el sabor característico del mojó picón** y 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



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