

La Antigua Quesería

Oveja Artesano Curado

Con Romero



Queso Artesano Curado de leche cruda, madurado **con romero y 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

- **Con intenso y delicioso aroma a romero** 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