La Antigua UESETIA

Oveja Artesano en Aceite

QUESO ELABORADO CON LECHE CRUDA DE OVEJA



Queso artesano de leche cruda, curado en aceite de oliva virgen extra, categoría superior, con un mínimo de 7 meses de curación.

CARACTERÍSTICAS

- Extracto seco 60%.
- · Materia grasa 50%.
- · Curación mínima de 7 meses.
- Piezas de 3kg, 1/2 queso y cuñas de 1/4 de queso.

CONSERVACIÓN

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

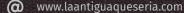
INFORMACIÓN

- Elaborado con leche de oveja en su estado más puro y natural, sin tratamientos térmicos y con la curación adecuada en aceite de oliva virgen extra obtenido directamente de aceitunas, sólo mediante preocedimientos mecánicos.
- Elaborado con leche cruda de oveja 100%.

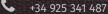
PRESENTACIÓN

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

Quesería Quesería



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



info@laantiguaqueseria.com