

La Antigua Quesería

Oveja Artesano
Curado

QUESO ELABORADO
CON LECHE CRUDA
DE OVEJA



Queso artesano curado de leche cruda, con un mínimo de **6 meses de curación**.

CARACTERÍSTICAS

- Extracto seco 60%.
- Materia grasa 50%.
- Curación mínima de 6 meses.
- Piezas de 2kg y 3kg.

CONSERVACIÓN

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

INFORMACIÓN

- 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.
- Elaborado con leche **cruda de oveja 100%**.

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