



Queso CURADO tipo servilleta

Queso oreado de una curación mínima de un mes. De forma cuadrada y gomosa, aunque de bordes redondeados, culmina en la parte superior en un pequeño pezón resultado de atar las cuatro puntas del pañuelo que se utiliza para su elaboración. La corteza es lisa, cerrada y limpia pero con la trama del paño grabada, sin embargo, en el interior se aprecian pequeños ojos de origen mecánico, que hacen la textura más elástica. Su sabor suave y levemente ácido combina perfectamente con blancos frescos de la tierra criados en madera.

COMPOSICIÓN

Queso graso madurado elaborado con leche de vaca y cabra. M.g. 45% sobre e.s.l. 33%, fermento láctico, cuajo y sal.

CONSERVACIÓN

4°C - 10°C

VIDA ÚTIL

6 meses después del envasado.

FORMATO

- Piezas de 2 kg. pintadas con colorante alimentario.
- Piezas de 500 gr. pintadas con colorante alimentario y envasadas al vacío.

