



Queso CURADO

Queso curado de una curación mínima de dos meses elaborado con molde y forma cilíndrica. El molde recuerda la antigua pleita empleada en la elaboración de este queso, por lo que la corteza presenta un bonito dibujo espigado. De sabor suave y levemente ácido que se intensifica cuanto mayor es la curación, por lo que el maridaje dependerá del tiempo de curación, desde los vinos más jóvenes para el más tierno hasta los grandes crianzas para el más curado.

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

12 meses después del envasado.

FORMATO

- Piezas de 3 kg.
- Cajas de 2 piezas.



ES
1500761/V
C.E.

