



# La Antigua Añejo

## QUESO DE OVEJA TRADICIONAL GRAN RESERVA

A lo largo de más de 12 meses, este queso es cuidado por nuestros expertos queseros en un ambiente natural de maduración, consiguiendo que todos los sabores y aromas cuenten con una rotundidad y con los matices de la leche cruda de oveja que se obtiene de los rebaños autóctonos en pastoreo tradicional, lo cual es importante, ya que la alimentación de las ovejas influye en el sabor del queso.

Está elaborado de forma muy cuidadosa, lo que permite una correcta evolución de sabores y aromas pronunciados debido al período de curación.

Es un queso de corteza natural con floración de moho, que contribuye a conseguir el sabor de siempre y le otorga su carácter distintivo, sin ingredientes artificiales, que nos recuerda a los quesos que se maduran en bodega.

Un queso con etiqueta limpia, eso significa que es 100% natural, sin conservantes, siguiendo nuestra filosofía de solo elaborar quesos auténticos. Sin gluten, sin números E. Un queso con todo y sin nada. Hecho para todos.



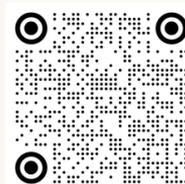
**CATA:** Consumir a temperatura ambiente, sacar una hora antes del frío. Recomendamos estroncharlo para apreciar sabor y aromas propios del queso añejo.



**INGREDIENTES:** leche cruda de oveja, cuajo natural, sal y fermentos lácticos.



**MADURACIÓN:** +12 meses.



[+ INFO](#)