



La Antigua Azafrán

QUESO DE OVEJA CURADO AL AZAFRÁN

Queso de oveja curado al Azafrán de La Mancha, elaborado con leche cruda de oveja, materia prima seleccionada de rebaños de razas autóctonas que realizan pastoreo tradicional.

Está madurado en bodega entre 4 y 6 meses, tiempo en el que se genera el equilibrio perfecto de sabor.

Esta especia se infundiona durante el proceso de fabricación con la leche cruda de oveja, y las hebras que añadimos aportan el color característico de este queso y el sabor propio del Azafrán.

Materias primas de calidad las elegidas para la elaboración de nuestros quesos, siguiendo así nuestra filosofía donde únicamente utilizamos ingredientes naturales. Valorando la calidad y teniendo en cuenta la procedencia de los mismos.



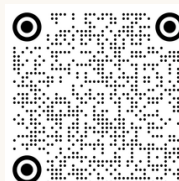
CATA: Consumir atemperado. Recomendamos cortarlo en cuñas para apreciar el sabor del Azafrán.



INGREDIENTES: leche cruda de oveja, cuajo natural, azafrán de la mancha, sal y fermentos lácticos.



MADURACIÓN: 4-6 meses.



[+ INFO](#)