



# La Antigua Brandy

## QUESO DE OVEJA AFINADO CON BRANDY

Queso de oveja al Brandy, elaborado a partir de leche cruda de oveja; madurado con manteca de cerdo ibérico y brandy en su corteza, en bodega un mínimo de 6 meses, a temperatura y humedad controladas, para así obtener piezas de calidad.

La manteca junto al brandy, impregnan sus rasgos al queso, dando como resultado una textura más mantecosa y un gusto más goloso, en definitiva, una personalidad única para los amantes del queso.

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 siempre atemperado, sacar del frío una o dos antes. Cortar en cuñas o lascas para apreciar el brandy.



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



**MADURACIÓN:** +6 meses.



[+ INFO](#)