



La Antigua Pimentón

QUESO DE OVEJA AFINADO CON PIMENTÓN DE LA VERA

Este queso curado ha sido madurado con Pimentón de la Vera en su corteza. Elaborado con leche cruda de oveja, con una corteza natural y un sabor único.

El pimentón es uno de los condimentos más apreciados en la cocina tradicional, tiene importantes efectos antioxidantes y produce un aumento de las defensas contra los radicales libres. Se ha demostrado que reduce el colesterol y los triglicéridos y tiene efectos anticancerígenos.

A pesar de ser un pimentón dulce, al combinarse con la maduración y el sabor del queso de oveja, adquiere un sabor ligeramente picante, que permanecerá en tu paladar.

Si eres un amante del pimentón, no dudes en comer la corteza de este exquisito queso, donde podrás saborear al máximo la mezcla de ambos productos.



CATA: Consumir siempre atemperado. Cortar en cuñas o lascas para saborear el toque ahumando del Pimentón de la Vera



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



MADURACIÓN: +6 meses.



[+ INFO](#)