



La Antigua Pimienta Negra

QUESO DE OVEJA CURADO CON PIMIENTA NEGRA

Queso de oveja curado con pimienta negra en su interior, elaborado con leche cruda de oveja, materia prima seleccionada de rebaños de razas autóctonas que realizan pastoreo tradicional.

Pertenece a la gama de especialidades, productos con especias en el interior, que se realiza adicionando los granos de pimienta negra durante el proceso de elaboración. De esta manera, toda la pasta adquiere un olor y un sabor más intenso y fácilmente reconocible.

Es un queso madurado en bodega entre 4 y 6 meses, con temperatura y humedad controlada para obtener piezas únicas.

Queso elaborado siguiendo nuestra filosofía donde únicamente utilizamos ingredientes naturales, valorando la calidad y teniendo en cuenta la procedencia de las materias primas que utilizamos.



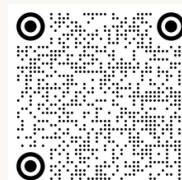
CATA: Consumir a temperatura ambiente. Recomendamos cortarlo en cuñas para apreciar el sabor de la pimienta negra en su interior.



INGREDIENTES: leche cruda de oveja, cuajo natural, sal, pimienta negra, y fermentos lácticos



MADURACIÓN: 4-6 meses.



[+ INFO](#)