



# La Antigua al Romero

## QUESO DE OVEJA AFINADO CON ROMERO

El queso afinado con romero es uno de los más tradicionales de nuestra gastronomía. Este queso elaborado con leche cruda de oveja está madurado en bodega un mínimo de 6 meses.

El romero es una planta muy rica en principios activos y posee numerosas propiedades medicinales, como antiséptico, depurativo, estimulante estomacal y diurético.

El romero aplicado en la corteza del queso penetra poco a poco, haciendo que el producto adquiera todo el sabor de esta hierba aromática tan conocida, proporcionando un aroma y sabor único.

Al ser un queso curado, a la hora de cortarlo se recomienda estroncharlo como un queso Parmigiano Reggiano. De esta manera, se soltara la grasa de manera diferente, y el sabor será aún más potente que si lo cortamos en cuñas de manera tradicional.



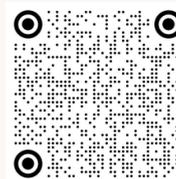
**CATA:** Consumir siempre a temperatura ambiente, sacar del frío una o dos horas antes. Cortar en lascas o estroncharlo para saborear el romero.



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



**MADURACIÓN:** +6 meses.



[+ INFO](#)