

# La Antigua Semicurado

## QUESO ELABORADO CON LECHE CRUDA DE OVEJA

El queso semicurado es uno de los más demandados y consumidos en España. Es por ello que intentamos hacer el mejor queso de oveja semicurado, elaborado con leche cruda.

Debido a su corta maduración mantiene un intenso aroma a leche cruda de oveja, de rebaños autóctonos, consiguiendo además una textura muy cremosa, un sabor aterciopelado con una ligera acidez agradable en boca y corteza totalmente natural, permitiendo la afloración de moho.

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.



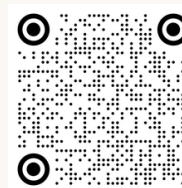
**CATA:** Consumir a temperatura ambiente, sacar una hora antes del frío. Recomendamos tomarlo cortado en cuñas o lascas para apreciar su cremosidad.



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



**MADURACIÓN:** 2-3 meses.



[+ INFO](#)