



LA ANTIGUA SUMMUM

+2 AÑOS MADURACIÓN

Queso de oveja con más de dos años de maduración. El queso perfecto para los amantes de un producto especial, con gran sabor y aroma. Madurado en bodega durante más de dos años de manera controlada y atendido con mimo por nuestros maestros queseros para obtener este producto único. Es el queso con más edad de Quesería La Antigua.

Calidad elevada a la máxima potencia. La rotundidad de un queso escogido y con una prolongada maduración que se deja sentir en el paladar con sensaciones vivas y placenteras.

Embalado con mimo, haciendo de él un queso único no sólo por su potencia y sabor, sino también por la forma de preservarlo en este packaging de Edición Limitada.



Consumir a temperatura ambiente, sacar una hora antes del frío. Recomendamos troncharlo para apreciar sabor y aromas propios del queso añejo.

Leche cruda de oveja, cuajo natural, sal y fermentos lácticos.



+ 2 años

[+ INFO](#)

