



# La Antigua Terno

## QUESO DE OVEJA TRADICIONAL

Queso muy suave, pero que conserva todo el sabor de la leche de oveja recién ordeñada. Aporta al paladar sabores frescos, suaves y agradables que harán recordar a esa leche fresca recogida directamente de los rebaños que pastan en los campos de Castilla y León.

Con una maduración de entre 7 y 35 días, te recomendamos utilizarlo en bocaditos o añadirlo en dados a tus ensaladas. La corteza es natural blanca, marcada con el dibujo del cincho de esparto; en corte presenta ojos de tamaño medio en el interior repartidos por toda la superficie. Tiene una textura mantecosa y muy agradable en boca.

Apto para mujeres embarazadas, ya que está elaborado con leche pasteurizada.



**CATA:** Cortando el queso tierno en dados, podremos apreciar más sus tonos de sabor y textura.



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



**MADURACIÓN:** 7-35 días.



**+ INFO**