



La Antigua Viejo

QUESO DE OVEJA TRADICIONAL

Queso de oveja viejo, no es fácil encontrar un queso con estas características. Ya que tiene una maduración real entre 7 y 9 meses. Elaborado con leche cruda de oveja, materia prima seleccionada de rebaños de razas autóctonas que realizan pastoreo tradicional.

Caracterizado por su sabor y aromas muy evolucionados, propios del tiempo de maduración, en los cuales el moho florece en su corteza natural intensificándolos aún más. De textura compacta pero a la vez mantecosa, lo que hace de este queso una pieza única.

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 atemperado, sacar una hora antes del frío. Recomendamos estroncharlo o cortar en lascas para apreciar el sabor del queso viejo.



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



MADURACIÓN: 7-9 meses.



[+ INFO](#)