



La Antigua Escamas

QUESO CURADO CON PIMENTÓN EN ESCAMAS

Elaborado con leche cruda de oveja y escamas de Pimentón de la Vera que le dan un sabor ahumado, ligeramente picante y duradero en boca.

La Antigua Escamas. Un queso curado de oveja madurado con pimentón ahumado agridulce en escamas. Si hay algo que nos diferencia es la excelencia en la innovación unida con la calidad, de ahí nace este queso de oveja curado tan especial y que ya ha recibido una Medalla de Oro en los Global Cheese Awards 2021.

Es un queso de oveja totalmente artesanal, elaborado en Fuentesauco con ingredientes 100% naturales y corteza comestible gracias a su maduración con floración natural de moho.

Su presentación, característica de La Antigua pero con un diseño renovado, hacen de este queso un regalo perfecto y delicado para los amantes del queso.



CATA: Consumir a temperatura ambiente. Recomendamos tomarlo solo para apreciar su intensidad o bien acompañado de un vino blanco muy frío.



INGREDIENTES: leche cruda de oveja, cuajo natural, pimentón ahumado agridulce en escamas, sal y fermentos lácticos.



MADURACIÓN: de 9 a 12 meses.