



Semicurado mezcla

QUESO MEZCLA 10% OVEJA 90% VACA

Queso de 2 meses de maduración, elaborado con la fusión de la leche de vaca y oveja, con una proporción de 90% de leche de vaca y 10% de leche de oveja. La combinación de estos dos tipos de leche y su curación le aportan una textura agradable y un sabor fino y especial.

Su fabricación artesana le aporta los matices que necesita un queso de pasta prensada, con un corte uniforme y de color pajizo.

Perfecto para entrante y postre, es un queso con un regusto sutil para su porcentaje de leche de vaca.



CATA: Cuando el queso esté a temperatura ambiente demostrará su mayor valía, podrás observar su cremosidad. Un queso perfecto para comer acompañado de mermeladas o frutas frescas.



INGREDIENTES: leche pasteurizada de vaca (min. 80%), leche pasteurizada de oveja (min. 5%), cuajo, fermentos lácticos y sal. Corteza no comestible, contiene conservadores (E-235 y e-202) y puede tener colorantes (E-172).



MADURACIÓN: 2 meses