

Manchego Artesano
en Aceite

QUESO ELABORADO
CON LECHE DE OVEJA
MANCHEGA

el Rentero

DE MORA



Manchego artesano de leche cruda, curado en aceite de oliva virgen extra, categoría superior, con un mínimo de 7 meses de curación.

CARACTERÍSTICAS

- Extracto seco 60%.
- Materia grasa 50%.
- Curación mínima de 7 meses.
- Piezas de 3kg, 1/2 queso y cuñas de 1/4 de queso.

CONSERVACIÓN

- Su conservación óptima es entre +5º y +10º C.

INFORMACIÓN

- Elaborado con leche de oveja en su estado más puro y natural, sin tratamientos térmicos y con la curación adecuada en aceite de oliva virgen extra obtenido directamente de aceitunas, sólo mediante procedimientos mecánicos.
- Elaborado con leche cruda **100% de oveja manchega**.

PRESENTACIÓN

- Se comercializan en cajas de cartón de 2 y 4 piezas.

La Antigua
Quesería

@ www.laantiguaqueseria.com
Adobadoras, 7 · 45400 Mora ·
TOLEDO (CASTILLA-LA MANCHA) · ESPAÑA
☎ 925 341 487
🌐 info@laantiguaqueseria.com

