

# Manchego Artesano Curado

QUESO ELABORADO  
CON LECHE DE OVEJA  
MANCHEGA

# el Rentero

DE MORA



**Manchego artesano curado** de leche cruda, con un mínimo de **6 meses** de curación.

## CARACTERÍSTICAS

- Extracto seco 60%.
- Materia grasa 50%.
- Curación mínima de 6 meses.
- Piezas de 2kg y 3kg.

## CONSERVACIÓN

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

## INFORMACIÓN

- Con el bouquet de uno de los mejores quesos del mundo, que solo se consigue con la leche de oveja en su estado más puro y natural, sin tratamientos térmicos y con la curación adecuada.
- 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](http://www.laantiguaqueseria.com)  
📍 Adobadoras, 7 · 45400 Mora ·  
TOLEDO (CASTILLA-LA MANCHA) · ESPAÑA  
☎ 925 341 487  
🌐 [info@laantiguaqueseria.com](mailto:info@laantiguaqueseria.com)

