

# La Antigua Quesería

Oveja Artesano Curado

QUESO ELABORADO  
CON LECHE CRUDA  
DE OVEJA



**Queso 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 de oveja 100%**.

## 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)