

Oveja Tierno

QUESO ELABORADO
CON LECHE DE OVEJA

La Antigua Quesería



Queso tierno de leche pasteurizada con **1 ó 2 semanas de curación.**

CARACTERÍSTICAS

- Extracto seco 60%.
- Materia grasa 50%.
- Curación de 7 a 15 días.
- Piezas de 1kg, 2kg y 3kg.

CONSERVACIÓN

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

INFORMACIÓN

- Con el frescor de la leche recién ordeñada y con un sabor único.
- Elaborado con leche **100% de oveja** pasteurizada.

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