

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, zona de La Mancha.

## 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-ESPAÑA

📍 925 341 487

🌐 [info@laantiguaqueseria.com](mailto:info@laantiguaqueseria.com)