



Queso 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 de oveja 100%, zona de La Mancha.

PRESENTACIÓN

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