



QUESO DE EXTREMADURA
MADURADO EN CUEVA



“AVELLANEJO”. Reserva
Queso curado de oveja

28,80 € **Venta directa.**

Formato: De 750 gr. a 850 gr.

Lo enviamos a su domicilio.

Contáctenos en info@quesosreborto.es

DESCRIPCIÓN:

- Queso de leche cruda de oveja, cuajo vegetal y sal común.
- Con corteza natural irregular, dura y color avellana oscuro, nutrida con aceite de oliva virgen extra con frecuencia regular.
- Pasta de color ocre, mantecosa y firme.
- Madurado durante 12 meses en la cueva, cuyas condiciones naturales de temperatura y humedad le proporcionan un aspecto rústico y sabor diferenciado. De modo que cada pieza es única y diferente.
- En su degustación se aprecia el sabor intenso del queso tradicional de La Serena,

CONSUMO:

- Se aconseja atemperar el queso durante una hora antes de su deglución para apreciar su genuino sabor.
- El queso se cortará en cuñas y después en triángulos desde la corteza hasta la cuña, evitando que el grosor sea demasiado fino o demasiado grueso.
- Puede acompañarse con frutos secos, pasas y pan artesano.

CONSERVACIÓN:

- Refrigerado entre 5° y 15°.
- Consumo óptimo en 300 días.