



QUESO DE EXTREMADURA
MADURADO EN CUEVA



“ROJO”
Queso curado de oveja

20,40 € **Venta directa.**

Formato: De 800 gr. a 900 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 regular, dura y color rojo, nutrida con aceite de oliva virgen extra con frecuencia regular. (Sin pimentón. Color natural)
- Pasta de color ocre, tersa y se caracteriza por su friabilidad.
- Madurado durante 6 meses en la cueva, cuyas condiciones naturales de temperatura y humedad le proporcionan el aspecto externo rojizo tan característico.
- Su sabor suave presenta matices variados de almendras y bellotas,

CONSUMO:

- Se aconseja atemperar el queso durante una hora antes de su consumo.
- 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. También se presenta cortado en barritas.
- Puede acompañarse con frutos secos, pasas y pan artesano.

CONSERVACIÓN:

- Refrigerado entre 5° y 15°.
- Consumo óptimo en 180 días.