



QUESO DE EXTREMADURA
MADURADO EN CUEVA



El alma de la cueva
"ALMA GROTTTE - Blanco"
Crema de queso de oveja

8,00 € Venta directa.

Formato: De 200 grs.

Lo enviamos a su domicilio.

Contáctenos en info@quesosreborto.es

DESCRIPCIÓN:

- Crema de queso de leche cruda de oveja, guindilla deshidratada, aceite de oliva virgen extra "ALMAGRAL y sal común.
- Pasta de color blanco marfil, con textura terrosa unttable.
- Elaborada con queso de oveja madurao durante 6 meses en cueva, cuyas condiciones naturales de temperatura y humedad le proporcionan textura compacta y un sabor intenso original.

CONSUMO:

- Se aconseja mantener a temperatura ambiente 1 hora antes de su consumo.
- Es recomendable consumir untao sobre rebanaditas tostadas de pan con pasas y miel.
- Acompaña muy bien carnes rojas cocinadas a la plancha.

CONSERVACIÓN:

- Refrigerado entre 5° y 15°.