



QUESO DE EXTREMADURA
MADURADO EN CUEVA



El alma de la cueva
"ALMA GROTTTE - Rojo"
Crema de queso de cabra

8,00 € Venta directa.

Formato: De 200 gr.

Lo enviamos a su domicilio.

Contáctenos en info@quesosreborto.es

DESCRIPCIÓN:

- Crema de queso de leche cruda de cabra, pimentón de La Vera, guindilla deshidratada, aceite de oliva virgen extra "ALMAGRAL" y sal común.
- Pasta de color rojo almagra, con textura terrosa untable.
- Elaborada con queso de cabra madurado 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 untado sobre regañás.

CONSERVACIÓN:

- Refrigerado entre 5° y 15°.