



QUESO DE EXTREMADURA
MADURADO EN CUEVA



“CABRARTESANO”

Queso curado de cabra

19,60 € **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 cabra, cuajo animal, sal y fermentos lácticos.
- Con corteza natural irregular, rugosa, dura y color anaranjado evolucionando a rojo, según avanza su maduración, nutrida con aceite de oliva virgen extra con frecuencia regular.
- Pasta blanquecina, con ojos irregulares.
- Desuerado a mano.
- Madurado durante 4/6 meses en la cueva.
- De sabor intenso dejando un retrogusto amable en boca.,

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, dátiles y picos de pan.

CONSERVACIÓN:

- Refrigerado entre 5° y 15°.
- Consumo óptimo en 120 días.