



QUESO DE EXTREMADURA  
MADURADO EN CUEVA



## “QUESO TERRAL”

Queso curado de oveja

**26.40 €**      Venta directa.

Formato: De 1 a 1,150 kg.

Formato: De 650 a 750 gr. (16,80€)

Lo enviamos a su domicilio.

Contáctenos en [info@quesosreborto.es](mailto: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.
- Pasta de color ocre, mantecosa, elástica, de fácil deglución.
- Madurado durante 8 meses en la cueva.
- En su degustación se aprecia el sabor intenso y amplio.

### CONSUMO:

- Se aconseja atemperar el queso durante una hora antes de su deglución para apreciar su original 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 240 días.