

## LAVEGA TRADICIÓN. LAVEGA MEZCLA 50% LECHE CRUDA CURADO

Queso elaborado con la fusión en partes iguales de la leche cruda de vaca y oveja al 50%. La combinación de estos dos tipos de leche y su curación le aporta un retrogusto de nueces y frutos secos procedentes de la leche de oveja.

Tiene un ligero toque picante, propio de un queso de oveja, que combina fenomenal con matices dulces, propios de un queso de vaca.

### FORMATO



3 kg. aprox.

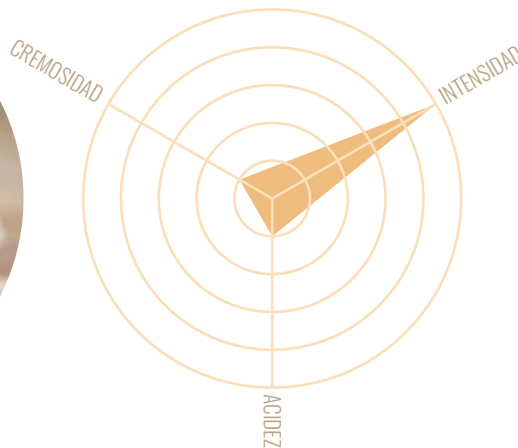


700 g. aprox.



375 g. aprox.

### CATA



**CATEGORÍA:**  
Pasta prensada tradicional

**TIPO DE LECHE:**  
Leche de vaca y oveja de Castilla y León

**TRATAMIENTO DE LA LECHE:**  
Leche cruda

**COAGULANTE:**  
Cuajo tradicional (animal)

**TIEMPO DE AFINADO:**  
6 meses aprox.

**ELABORADOR/AFINADOR:**  
Quesos Lavega

### FORMATOS:

- 1/8 (375g aprox.)
- 1/4 (700g aprox.)
- Entero 3kg aprox.

### ALÉRGENOS



LECHE  
INCLUIDA LACTOSA

#### GUSTO



Ligeramente picante

#### VISTA



Ligeramente compacto

#### TACTO



Corteza limpia y firme

#### NARIZ



Nueces y frutos secos