

LAVEGA TRADICIÓN. LAVEGA OVEJA LECHE CRUDA SEMICURADO

Es un queso de oveja de leche cruda que se elabora basándose en la receta tradicional del queso castellano, con un aroma y sabor suave y lácteo. Olor limpio y elegante.

Este queso apenas ha empezado a desarrollar los sabores mantecosos, dulces y de frutos secos. Destaca su sabor principalmente lácteo.

FORMATO



3 kg. aprox.

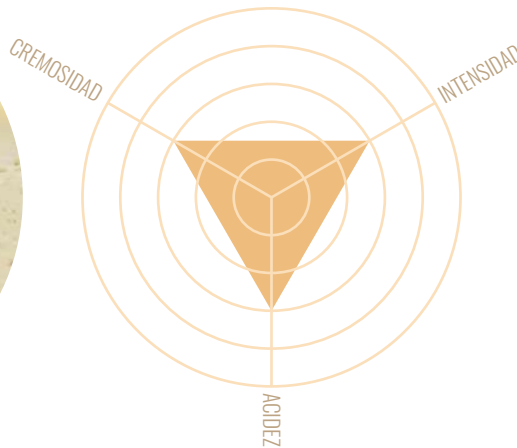


750 g. aprox.



400 g. aprox.

CATA



CATEGORÍA:
Pasta prensada tradicional

TIPO DE LECHE:
Leche de oveja de Castilla y León

TRATAMIENTO DE LA LECHE:
Leche cruda

COAGULANTE:
Cuajo tradicional (animal)

TIEMPO DE AFINADO:
3 meses aprox.

ELABORADOR/AFINADOR:
Quesos Lavega

FORMATOS:

- 1/8 (400g aprox.)
- 1/4 (750g aprox.)
- Entero 3kg aprox.

ALÉRGENOS



LECHE
INCLUIDA LACTOSA

GUSTO



Suave y lácteo

VISTA



Compacto

TACTO



Corteza limpia y firme

NARIZ



Aroma suave lácteo