



Leche Cruda



LECHE CRUDA

FORMATO - Molde típico tradicional del Maestrazgo

LECHE - Cruda de cabra

MEDIDAS / PESO - 500 g. / 1200 g*

CURACIÓN - 60 días, mínimo

MARIDAJES - Tinto crianza aterciopelado. Blanco fermentado en Barrica

PASTA - Semidura . Blanca al corte. Pequeños ojos repartidos por la masa

CORTEZA - Lisa y cerosa

TEXTURA - Firme, compacta, algo laminar en los más maduros

OLOR - Característico a leche de cabra evolucionada. Intensidad media-alta

SABOR - Paso en boca muy largo. Toques a cereales y frutos secos.

Regusto picante, persistente sin agresividad



Quesos de Catí - C/ Hospital s/n.- Tel/Fax: (00 34) 964 409 092
info@quesosdecati.com - Catí 12313 - Castellón - España

www.quesosdecati.com

www.quesosdecati.com

*500 g. Caja de 6 uds. - 1200 g. Caja de 2 uds.

