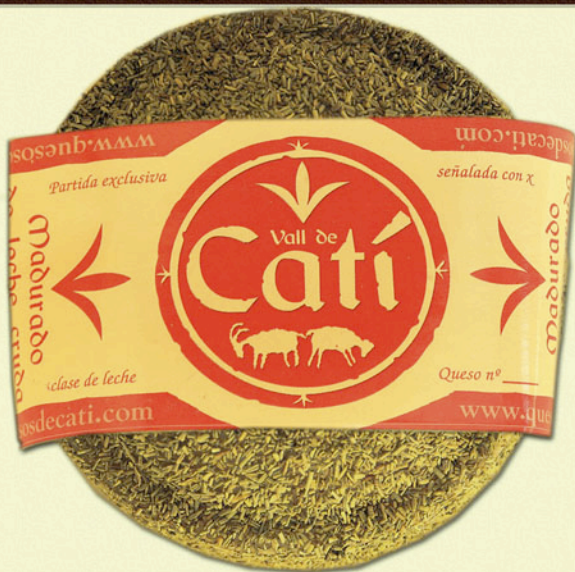




Romero



www.quesosdecati.com

www.quesosdecati.com

ROMERO

FORMATO - Molde típico tradicional del Maestrazgo

LECHE - Cruda de cabra

MEDIDAS / PESO - 400-500-1200 g.

CURACIÓN - 60 días mínimo

MARIDAJES - Blanco crianza en Barrica

PASTA - Compacta. Color blanco mate

CORTEZA - Espectacular forma de montaña de pradera

TEXTURA - Firme y semiblanda

OLOR - Muy aromático. Agradable olor a romero

SABOR - Aromas caprinos suaves con un regusto a almendra cruda

*400-500 g. Caja de 6 uds. - 1200 g. Caja de 2 uds.



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

