



# Tronchón



www.quesosdecati.com

www.quesosdecati.com

## TRONCHON

**FORMA** - Molde típico tradicional del Maestrazgo en forma de volcán

**LECHE** - Pasteurizada de cabra

**MEDIDAS / PESO** - 1200 g. / 400-500 g.

**CURACIÓN** - 45 días - 30 días.

**MARIDAJES** - Rosados y Tintos jóvenes

**PASTA** - Blanca marfil

**CORTEZA** - Amarilla ccrea

**TEXTURA** - Firme, poco elástica, sin ojos

**OLOR** - Característico. Intensidad baja a media según grado de maduración

**SABOR** - Ligeramente dulzón y ácido. Equilibrado punto de sal.

\*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

