



Biologischer



Ziegenkäse

Abrigo

www.quesosdecati.com

AGRICULTURA ECOLÓGICA, SISTEMA DE CONTROL CE
CÓDIGO DE AUTORIDAD DE CONTROL: ES-VA-AE



www.quesosdecati.com



ABRIGO

- FORMAT - Für den Maestrazgo typische, traditionelle Form
- MILCH - Pasteurisierte Ziegenmilch aus ökologischer Landwirtschaft
- ABMESSUNGEN UND GEWICHT - 400 - 500g - 1200 g
- REIFUNG - 30 - 60 Tage
- PASST ZU - Rosé und jungen Rotweinen
- MASSE - Elfenbeinfarben
- RINDE - Schimmelrinde
- TEXTUR - Fest, wenig nachgiebig, ohne Löcher
- GERUCH - Charakteristischer, schwacher bis mittelkräftiger Geruch je nach Reifegrad
- GESCHMACK - Leicht süßlich mit ausgewogenem Salzgehalt

Verpackungseinheit 6 Stück (400-500 g.) 2 Stück (1100 g.)



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

