



Biologischer



Ziegenkäse

Rosmarin

www.quesosdecati.com

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



www.quesosdecati.com



ROSMARIN

- FORMAT - Für den Maestrazgo typische, traditionelle Form
- MILCH - Pasteurisierte Ziegenmilch aus ökologischer Landwirtschaft
- ABMESSUNGEN UND GEWICHT - 500 g - 1200g
- REIFUNG - 60 Tage
- PASST ZU - Im Eichenfass gereiften Weißweinen
- MASSE - Kompakt, mattweiß
- RINDE - Außergewöhnliches Aussehen, ähnlich Bergweiden
- TEXTUR - Fest und halbweich
- GERUCH - Sehr aromatisch, angenehmer Rosmaringeruch
- GESCHMACK - Mittlerer Abgang im Mund, sehr angenehmer Nachgeschmack

Verpackungseinheit 4 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

