



Biologischer



Ziegenkäse

# Tronchón

www.quesosdecati.com

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



www.quesosdecati.com

## TRONCHON

**FORMAT** - Für den Maestrazgo typische, traditionelle Form mit vulkanförmiger Geometrie

**MILCH** - Pasteurisierte Ziegenmilch

**ABMESSUNGEN UND GEWICHT** - 400g - 500\*g - 1200 g

**REIFUNG** - 30 - 60 Tage - **RINDE** - Wachsgelb

**PASST ZU** - Rosé und jungen Rotweinen

**MASSE** - Gelblich-elfenbeinfarben

**TEXTUR** - Fest, wenig nachgiebig, ohne Löcher

**GERUCH** - Charakteristischer, schwacher bis mittelkräftiger Geruch je nach Reifegrad

**GESCHMACK** - Leichte Süße mit ausgewogenem Salzgehalt, Abgang mit angenehm sanfter Schärfe

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



PREMIO MEJOR QUESO DE CABRA C. VALENCIANA



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

