



cabra



goat

Ecológico Pell Florida

Bio-eco

www.quesosdecati.com

www.quesosdecati.com

AGRICULTURA ECOLÓGICA
CÓDIGO DE AUTORIDAD DE CONTROL: ES-ECO-020-CV



ES-ECO-020-CV
Agricultura de la UE



PELL FLORIDA

FORMATO: Cilíndrico

LECHE: Pasteurizada de cabra de producción ecológica

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

CURACIÓN: 30 - 45 días

MARIDAJES: Cava-Champagne. Vino blanco afrutado

PASTA: Blanca mate

CORTEZA: Enmohecida

TEXTURA: Algo elástica, sin ojos, cremosa, envolvente al paladar

OLOR: Intensidad baja a media. Aroma a bodega, setas

SABOR: Lígero dulzór y poco salado. Recuerdos a frutos secos (nueces)

- * 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

