



# Romero

www.quesosdecati.com

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



www.quesosdecati.com

## ROMERO

**FORMATO:** Molde típico tradicional del Maestrazgo

**LECHE:** Pasteurizada de cabra

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

**CURACIÓN:** 30-60 días

**MARIDAJES:** Blanco crianza en Barrica

**PASTA:** Compacta Color blanco mate

**CORTEZA:** Espectacular forma de montaña de pradera

**TEXTURA:** Firme y semiblanda

**OLOR:** Muy aromático. Agradable olor a romero

**SABOR:** Persistencia media en boca. Retrogusto muy agradable

\*500 g. Caja de 4 uds. - 1100 g. Caja de 2 uds.



ES-ECO-020-CV  
Agricultura de la UE



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

