



oveja



sheep

Leche Cruda

www.quesosdecati.com



www.quesosdecati.com

LECHE CRUDA

FORMATO - Molde típico tradicional del Maestrazgo

LECHE - Cruda de oveja de las razas autóctonas "Guirra y Cartera"

MEDIDAS / PESO - 500 g. - 12 00 g.*

CURACIÓN - 60 días, mínimo.

MARIDAJES - Tinto crianza aterciopelado. Blanco fermentado en Barrica

PASTA - Semidura. Amarillenta al corte. Pequeños ojos repartidos por la masa

CORTEZA - Lisa y cerosa

TEXTURA - Firme, compacta, algo laminar en los más maduros.

OLOR - Característico a leche de oveja evolucionada. Intensidad media-alta

SABOR - Paso en boca muy largo. Toques a cereales y frutos secos.

Regusto picante, persistente sin llegar a ser agresivo

*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

