



# Romero

www.quesosdecati.com

www.quesosdecati.com



## ROMERO

**FORMATO** - Molde típico tradicional del Maestrazgo en forma de volcán

**LECHE** - Cruda de oveja

**MEDIDAS / PESO** - 400g. -500 g. -1200g\*.

**CURACIÓN** - 60 días mínimo

**MARIDAJES** - Blanco. Crianza en madera

**PASTA** - Prensada. Marfil- Amarillenta

**CORTEZA** - Espectacular Forma de montañas de pradera

**TEXTURA** - Firme poco elástica, sin ojos

**OLOR** - Muy aromático agradable olor a romero

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

\*400-500 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

