



Tronchón



www.quesosdecati.com

www.quesosdecati.com

TRONCHÓN

FORMATO - Molde típico tradicional del Maestrazgo en forma de volcán

LECHE - Pasteurizada de oveja

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

CURACIÓN - 30 - 60 días

MARIDAJES - Rosados y Tintos jóvenes

PASTA - Marfil- Amarillenta

CORTEZA - Amarilla cérea

TEXTURA - Firme poco elástica, sin ojos

OLOR - Característico Intensidad baja a media según grado de maduración

SABOR - Levemente dulzón. Equilibrado de sal. Final suave picor 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

