quesos artesanos

PAJARETE

RAZA AUTÓCTONA 100%
PAYOYA

queso de cabra en aceite de oliva

DESCRIPCIÓN

Queso Curado de Cabra de Pasta Prensada.

Sin Aditivos ni Conservantes. Producción Integrada.

INGREDIENTES

Elaborado con Leche Pasteurizada de Nuestras Cabras de Raza Payoya, Fermentos Lácticos, Cuajo, Cloruro Cálcico y Sal. Aceite de Oliva Virgen Extra.

PRESENTACIÓN

Corteza Natural inmersa en Aceite de Oliva, Presenta el típico grabado originado por las antiguas pleitas de esparto. Su cuerpo es compacto, de color marfil oscuro, donde se puede notar la presencia de pequeños ojos de origen mecánico.

NOTAS DE CATA

Queso de textura firme, quebradiza y de nula elasticidad. Queso relativmente seco y friable. Aroma a cabra con fondo herbáceo, y con toques afrutados del aceite de oliva. Persistencia elevada.

FORMATO	EAN13	MADURACIÓN MÍNIMA
3 kg	8437008670102	150 días
1,5 Kg	8437008670522	120 días
1 kg	8437008670898	60 días

ETIQUETADO

Caducidad: 365 días.

Alérgenos: Contiene Leche.

CONSERVACIÓN

Conservar entre 4 y 7ºC.

Consumir a temperatura ambiente (entre 20 y 22ºC).