quesos artesanos

# PAJARETE

queso emborrado de oveja

## DESCRIPCIÓN

Queso Curado de Oveja de Pasta Prensada "Emborrado".

Sin Aditivos ni Conservantes. Producción Integrada.

## INGREDIENTES

Elaborado con Leche Pasteurizada de Nuestras Ovejas, Fermentos Lácticos, Cuajo, Cloruro Cálcico y Sal. Aceite de Oliva Virgen Extra y Salvado de trigo en la corteza.

## PRESENTACIÓN

Corteza Natural cubierta con Aceite de Oliva Virgen Extra y Salvado de Trigo presentando el típico grabado originado por las antiguas pleitas de esparto. Su cuerpo es compacto, de color crema oscuro, donde se puede notar la presencia de pequeños ojos de origen mecánico.

## NOTAS DE CATA

Queso duro de textura firme y cremosa. Sabor limpio, elegante y suave. Aroma suave a leche de oveja, frutos secos con un toque dulce en el retrogusto. Persistencia mediana.

| FORMATO | EAN13 | MADURACIÓN MÍNIMA |
|---|---|---|
| 3 kg | 8437008671062 | 210 días |
| 1,5 Kg | 8437008671314 | 150 días |
| 1 kg | 8437008671437 | 90 días |

## ETIQUETADO

Caducidad: 365 días.

Alérgenos: Contiene Leche.
Contiene Gluten.

## CONSERVACIÓN

Conservar entre 4 y 7°C

Consumir a temperatura ambiente (entre 20 y 22°C).

Premios Internacionales:

WORLD CHEESE AWARDS

2019-Plata
2017-Plata
2016-Bronce
2014- Bronce
2013- Oro
2012- Bronce

INTERNATIONAL CHEESE AWARDS NANTWICH 2014 EST. 1897

2016- Oro
2014- Plata

CONCURSO ANDALUZ DE QUESOS ARTESANOS "SIERRA DE CÁDIZ"

2015- 1º Premio
2014- 1º Premio
2013- 1º Premio

2º mejor queso de España

3º mejor queso de España