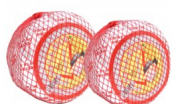
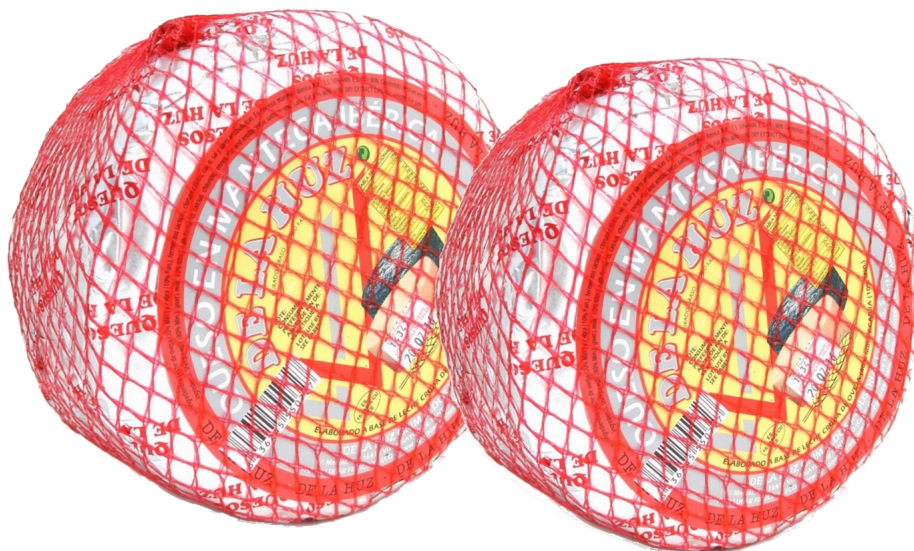


## Queso Curado en Manteca Ibérica



Calificación: Sin calificación

**Precio**

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

Queso de leche cruda de oveja-cabra curado en manteca ibérica durante un período de 6 a 8 meses. De sabor intenso y fuerte con regusto a manteca y detalles picantes. Su interior es de color blanco o marfil, de corteza mantecosa, textura firme y compacto al corte. Es un queso con mucha personalidad. Ideal para los amantes del queso.

Envuelto en papel plata y malla. Exisren dos formatos:

Queso grande de 3 kg aprox.

Queso mediano de 2 kg aprox.

