



Queso de cabra curado FRANCISCO SUDAO



Descripción

Queso elaborado con leche cruda de Cabra (Queso Sudao) o leche pasteurizada de Cabra (Queso Francisco Sudao).

Curación de 3 a 4 meses con manteca ibérica de cerdo.

Sabor intenso, pasta mantecosa.

Se presenta en piezas de 900 gr., frotado con aceite de oliva y de color natural.