

Etiqueta NEGRA (Curado)

Ficha técnica

- **Tamaño: pequeño – 0,9 Kg.**
 - **Tamaño: mediano – 1,1 Kg.**
 - **Curación: A partir de 200 días.**
 - **Nuestros quesos son totalmente artesanos, sin conservantes ni aditivos, y están elaborados con leche de oveja en crudo y ordeño diario, procedente de la Ganadería García Álvarez en Pedrosa del Príncipe (Burgos).**
-
- **La variedad curado, novedad presentada a final de la temporada 2024, contiene básicamente las mismas características de la variedad Semicurado, pero si cabe, todavía más extractadas.**
 - **Es ideal para los que no quieren adentrarse en los quesos curados, viejos o añejos, ya que posee una textura diferente, llena de matices, más intensidad en boca y contundencia en el sabor.**
 - **Estas piezas son muy apreciadas por los amantes de un sabor intenso y único. Con no menos de 22 semanas de curación, su sabor nos retrotrae a imágenes almacenadas en nuestra retina, la mayoría de ellas en blanco y negro.**
 - **Este punto de curación, apreciado por los conocedores, evoca aromas, colores, recuerdos y sensaciones de otras épocas, lo que le convierte en una auténtica delicia para el paladar y todos los sentidos.**

