

Etiqueta ORO (Semicurado)

Ficha técnica

- **Tamaño: pequeño – 0,9 Kg.**
 - **Tamaño: mediano – 1,2 Kg.**
 - **Curación: 75 a 150 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 Semicurado, a partir de 11 semanas de curación, ofrece una entrada en boca suave, con un inconfundible sabor característico a leche de oveja.**
 - **A medida que entra en juego el paladar, la degustación avanza hacia una presencia más notable, finalizando con un pequeño punto arenoso, que siempre acaba pidiendo un poco más, de queso y también de vino.**
 - **Este queso es perfecto para quienes buscan un equilibrio entre suavidad y carácter.**
 - **A medida que se aproxima a las 20 semanas de curación, esta variedad, se adentra en un límite de tiempo razonable para permanecer clasificado en esta categoría.**
 - **En este punto de curación, es donde el queso semicurado de NIETO & HERRERO muestra todo su esplendor e intensidad.**

