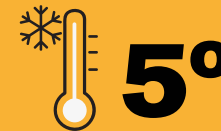




DEL REBAÑO

QUESO ARTESANAL

Temperatura Adecuada
Adequate Temperature



5°

Tiempo de conservación
Conservation time



Para garantizar la preservación de estos productos es importante no exponerlos a cambios bruscos de temperatura.

To guarantee the preservation of these products, it is important not to expose them to sudden changes in temperature.

Junípero Ahumado

Queso de oveja de pasta prensada con 3 meses en nuestra cava. Es un queso con ligera humedad lo que lo hace cremoso y de sabor suave pero persistente, la acidez ya no predomina. Se ahúma por 6 horas en nuestro ahumador con alfalfa de nuestros campos, lo cual hace que el sabor a ahumado predomine, pero de una manera muy sutil.

Aged for 3 months in our cellar, our smoked cheese is semi cured with a subtle smokiness from alfalfa in our own pastures. The acidity no longer present, offering a pronounced smoky flavor.

Presentaciones: 1/8 de pieza, 1/4 de pieza, Pieza entera

Curación: 30 Días

Corteza: Ligeramente café

Pasta: Blanca

Textura: Cerrada, compacta, humedad media.

Materias primas e ingredientes: Leche pasteurizada de oveja, cuajo animal, sal, fermentos lácticos

Identificación de lote: Lote consecutivo y año de elaboración.

Fecha de consumo preferente: Entre los 21 días y 2-3 meses post fabricación

Forma de envasado: Empaquetado al vacío, con plástico de grado alimenticio.

Presentations: 1/8 of wheel, 1/4 of wheel, Whole Wheel

Aging: 30 Days

Rind: Natural, with natural cave molds (washed off before packing)

Paste: White

Texture: Closed, compact, medium moisture

Ingredients: Pasteurized sheep milk, calcium chloride, animal rennet, salt, cheese cultures

Batch Identification: Consecutive batch number and year of production.

Preferred Consumption Date: Between 21 days and 2-3 months post-production

Packaging: Vacuum-packed with food-grade plastic.