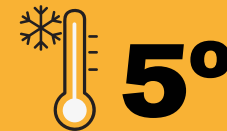




DEL REBAÑO
QUESO ARTESANAL

Temperatura Adecuada
Adequate Temperature



5°

Tiempo de conservación
Conservation time



2-3
MESES
MONTHS



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 Añejo

Premios / Awards | Word Cheese Awards Gold 2021

Queso de oveja de pasta prensada con 6 meses en nuestra cava. presenta un sabor más fuerte y se comienzan a sentir los cristales naturales de tirosina (tropiezos) al masticar y va perdiendo humedad por lo que es un queso más seco.
Aged for 6 months, our añejo cheese has a more intense flavor, and tyrosin crystals (crunchy bits) become more present. Drier on the inside and semi crumbly.

- Presentaciones:** 1/8 de pieza, 1/4 de pieza, Pieza entera
- Curación:** 60 Días
- Corteza:** Natural, con mohos naturales (lavados antes de empaçado)
- 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:** 60 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.