



DEL REBAÑO

QUESO ARTESANAL

Temperatura Adecuada
Adequate Temperature



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 Maduro

Queso de oveja de pasta prensada con 3 meses de maduración en nuestra cava subterránea. Es un queso con ligera humedad, lo que lo hace cremoso y de sabor suave pero persistente, la acidez ya no se percibe.

Aged for 3 months in our cellar, our semi-aged cheese is creamy with a smooth but persistent flavor. The acidity is no longer dominant, if present at all.

Presentaciones: 1/8 de pieza, ¼ de pieza, Pieza entera

Curación: 30 Días

Corteza: Natural, con mohos naturales (lavados antes de empacar)

Pasta: Ligeramente amarilla

Textura: Cerrada, compacta, humedad media.

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

Identificación de lote: Fecha de fabricación del producto

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, ¼ 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.