




DEL REBAÑO
QUESO ARTESANAL

<p>Temperatura Adecuada Adequate Temperature</p>  <p>5°</p>	<p>Tiempo de conservación Conservation time</p> 
<p> Para garantizar la preservación de estos productos es importante no exponerlos a cambios bruscos de temperatura.</p> <p>To guarantee the preservation of these products, it is important not to expose them to sudden changes in temperature.</p>	

Menhir

Queso de oveja moldeado a mano en forma de pirámide de consistencia cremosa en las orillas y firme en el centro.
Hand-molded into a pyramid shape, Menhir combines soft textures on the edges and denser textures in the center. A masterpiece of flavor!

Presentaciones: Pieza 200g. aprox.

Maduración: 15 Días

Corteza: Moho Blanco

Pasta: Blanca

Textura: Cremosa Fluida

Materias primas e ingredientes: Lecha 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 5 semanas post fabricación

Forma de envasado: Empaquetado artesanalmente a mano, con papel frances de grado alimenticio, microperforado y de doble pliego.

Presentation: Approximately 200g Piece

Aging: 15 Days

Rind: White Mold

Paste: White

Texture: Creamy Fluid

Ingredients: Pasteurized sheep milk, calcium chloride, animal rennet, salt, lactic cheee cultures.

Batch Identification: Consecutive batch number and year of production.

Preferred Consumption Date: Between 21 days and 5 weeks post-production

Packaging: Individually hand wrapped with French micro perforated, double sheet, special wrapping paper to ensure its right aging and breathing.