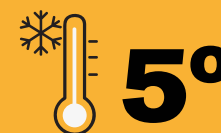




DEL REBAÑO

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 Reserva

Queso de oveja de pasta prensada con 9 meses en nuestra cava, un queso que ya perdió mucha humedad, mucho más seco y tiende a desmoronarse. De sabor más intenso, notas a caramelo y con los cristales de tirosina (tropiezos) muy marcados.

Aged for 9 months, our aged cheese has lost most moisture, becoming drier and with a texture that tends to crumble. Intense flavor with caramel notes and prominent tyrosin crystals on every bite.

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

Curación: 90 Días

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

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: 90 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.