

Crema de queso de oveja Sierra de Albarracín



Tarrina de 150 g

Calificación: Sin calificación

Precio
3,80 €

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [Sierra de Albarracín](#)

Descripción

La crema de queso de oveja se fabrica a partir de nuestro queso Sierra de Albarracín etiqueta roja como base fundamental, leche y nata de oveja. Tras un periodo de media curación de al menos 4 meses el queso es transformado en crema. La crema Sierra de Albarracín posee el característico sabor de nuestros quesos madurados pero ligeramente suavizado por la crema de leche de oveja, como sugerencia, supone un complemento perfecto para aderezar aperitivos, untado simplemente sobre tostadas, incluso para la elaboración de salsas para condimentar pastas u otros platos.

Sugerencia de Maridaje:

Acompañado de algún vino tinto con cuerpo.

Queso: Crema de queso de oveja Sierra de Albarracín

- **Ingredientes:** Queso de oveja (42%), nata y leche de oveja , sales fundentes E331 – E452 y conservante E202

Conservar en frío a 4°C

Comentarios

Aún no hay comentarios para este producto.