



cabra



goat

Ecológico

Abrigo

Bio-eco

www.quesosdecati.com

AGRICULTURA ECOLÓGICA, SISTEMA DE CONTROL CE
CÓDIGO DE AUTORIDAD DE CONTROL: ES-VA-AE



www.quesosdecati.com

ABRIGO

FORMATO: Molde típico tradicional del Maestrazgo

LECHE: Pasterizada de cabra de producción ecológica

MEDIDAS / PESO: 400g. -500g. -1200 g.*

CURACIÓN: 30 - 60 días

MARIDAJES: Rosados, Tintos Jóvenes

PASTA: Blanco marfil

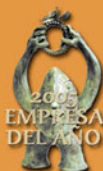
CORTEZA: Enmohecida

TEXTURA: Firme, poco elastica, sin ojos

OLOR: Característica intensidad baja a media según grado de maduración

SABOR: Ligeramente dulzón equilibrado punto de sal

*400 g. - 500 g. Caja de 6 uds. - 1200 g. Caja de 2 uds.



Quesos de Catí - C/ Hospital s/n.- Tel/Fax: (00 34) 964 409 092
info@quesosdecati.com - Catí 12313 - Castellón - España

