



cabra



goat

Ecológico Tronchón

Bio-eco

www.quesosdecati.com

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



www.quesosdecati.com

TRONCHÓN

FORMATO: Molde típico tradicional del Maestrazgo en forma de volcán

LECHE: Pasteurizada de cabra

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

CURACIÓN: 30 - 60 días

MARIDAJES: Rosados y Tintos jóvenes

PASTA: Marfil- Amarillenta

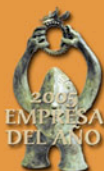
CORTEZA: Amarilla cérea

TEXTURA: Firme poco elástica, sin ojos

OLOR: Característico Intensidad baja a media según grado de maduración

SABOR: Suave dulzura. Equilibrado de sal. Final, suave picor agradable

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



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

