



cabra

Ecológico



Trufa



goat

Bio-eco

www.quesosdecati.com

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



www.quesosdecati.com

TRUFA

FORMATO: Servilleta. Totalmente hecho a mano

LECHE: Pasteurizada de cabra de producción ecológica

MEDIDAS / PESO: 500 g. -1100g*

CURACIÓN: 20 días

MARIDAJES: Cava, Champagne fermentado en barrica

PASTA: Compactada a mano Firme y semiblanda, con virutas de trufa

CORTEZA: - Muy fina con machas de trufa

TEXTURA: Firme y semiblanda. Ojos mecánicos de tamaño pequeño

OLOR: Láctico suave especiado dulce equilibrado y ensamblado con trufa

SABOR: Acidez aromática, recuerdo a fruto secos. Sutil fondo de trufa negra

*500 g. Caja de 4 uds. - 1100 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

