



cabra



BIO



ECO



goat

Vino

www.quesosdecati.com

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



www.quesosdecati.com



VINO

FORMATO: Cilíndrico

LECHE: Pasteurizada y ecológica de cabra

MEDIDAS Y PESO: 500g.

CURACIÓN: 30 días

MARIDAJE: Cava , Chanpagne. Vino blanco afrutado

PASTA: Amarillo pajizo

CORTEZA: Fina, Lisa y color rojo característico

TEXTURA: Elasticida baja, Excelente solubilidad en boca

OLOR: Suave y aromático. A vino tinto

SABOR: Dulzor de cereal, equilibrado con los de vino



PREMIO MEJOR QUESO DE CABRA C. VALENCIANA



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

