

Queso

Cuña · Curado, más de 12 meses

- Queso con Denominación de Origen Protegida Queso Zamorano
- Leche cruda de ovejas de raza Churra y Castellana
- Más de 12 meses de maduración, corteza bañada en aceite de oliva virgen extra
- Consumir a temperatura ambiente, en pequeños pedazos

Características

Tipo de producto	Queso
Calidad	Premium
Intensidad	10 de 10
Formato	Cuña
Leche	Oveja, leche cruda
Maduración	Curado, más de 12 meses
Elaborador	Quesería La Antigua
Elaborado en	Fuente saúco (Zamora), España
Denominación de origen	DOP Queso Zamorano

Ingredientes y alérgenos

Ingredientes	Leche de oveja, cuajo natural, fermentos lácticos y sal. Corteza natural.
Alérgenos	Leche

Información nutricional (valores medios por 100 g)

Valor energético	1966 kJ / 475 kcal
Grasas	41,7 g
de las cuales saturadas	31,13 g
Proteínas	25,9 g

Sal

1,69 g

Los Mandamientos del Queso (conservación y consumo)

Cómo conservar

En la nevera, bien envuelto en film o en papel de queso y lejos de alimentos de olor fuerte. Una vez empezado, tapa bien el corte.

Cómo consumirlo

Sácalo de la nevera media hora antes y tómalo a temperatura ambiente, que es cuando mejor se nota su sabor. Córtalo en cuñas o lascas finas.

Nota de cata

Aromas intensos de leche cruda con matices de mantequilla cocida, heno y frutos secos tostados. Entrada rotunda, textura densa y final muy persistente.

Monjamón y más · DONIBERICOSHOP SL · Cuesta Raqueta 4, 37001 Salamanca · jamones@monjamonymas.com · +34 900 433 404 · www.monjamonymas.com

Ficha actualizada el 23 de octubre de 2026. Los datos pueden variar ligeramente entre lotes; manda siempre la etiqueta del producto.