

Queso

Pieza de queso · De 6 a más de 12 meses, según la pieza

- Queso entero de 3 kg de oveja curado
- Se elige el sabor: sin lactosa, pimienta negra, escamas de pimentón o trufa
- Corteza natural con pleita marcada, bañada en aceite de oliva
- Consumir a temperatura ambiente

Características

Tipo de producto	Queso
Formato	Pieza de queso
Leche	Oveja
Maduración	De 6 a más de 12 meses, según la pieza
Elaborador	Quesería La Antigua
Elaborado en	Fuentesauco (Zamora), España
Denominación de origen	Sin DO
Conservación	Conservar en sitio fresco.

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

Nota de cata

Cada variante es un queso distinto: con pimienta negra o con trufufo (trufa).

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.