

Queso

Cuña · Tierno, 7-35 días

- Queso de oveja sin lactosa
- Tierno: entre 7 y 35 días de maduración
- Con granos de pimienta rosa en la pasta, aroma dulce y afrutado
- Sacar del frío una hora antes; va bien con panes integrales o mermeladas cítricas

Características

Tipo de producto	Queso
Calidad	Gourmet
Intensidad	6 de 10
Formato	Cuña
Leche	Oveja, leche pasteurizada
Maduración	Tierno, 7-35 días
Elaborador	Quesería La Antigua
Elaborado en	Fuenteaúco (Zamora), España

Ingredientes y alérgenos

Ingredientes	Leche pasteurizada de oveja, cuajo natural, 0,5 % pimienta rosa, sal y fermentos lácticos.
Alérgenos	Leche
Apto para	Sin lactosa

Información nutricional (valores medios por 100 g)

Valor energético	1497 kJ / 362 kcal
Grasas	30,75 g
de las cuales saturadas	24,76 g
Proteínas	21,1 g

Sal

1,2 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 tómalolo a temperatura ambiente, que es cuando mejor se nota su sabor. Córtalo en cuñas o lascas finas.

Nota de cata

Tierno, cremoso y uniforme, con el perfume dulce y afrutado de la pimienta rosa y un final suave.

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.