

XERIGOTS

QUESOS IRRESISTIBLES

WWW.XERIGOTS.CAT

🎧 ✕ 📷 @XERIGOTS

BLANC DE SORA



BLANC DE SORA

Leche pasteurizada de vaca

Elaborado en Sora (Osona). Maduración mínima 28 días. Forma redonda y plana. Suave textura, sabor dulce y ligeramente ácido, muy elegante y con un toque de plantas aromáticas.

Elaborado con leche de cabra de rebaño propio. Su suavidad y dulzura hace que guste a todos los paladares. En los lagares de Xerigots le dejamos evolucionar y refuerza el gusto y la intensidad sin perder elegancia.

Formato: 0,350 kg

Código: 407