

## AZUL CERETÀ



### AZUL CERETÀ

Producido en Ger (La Cerdanya). Mínimo con 3 meses de maduración. De pasta firme y untuosa, color ocre-amarillento y notas finales de picante sutil. Elaborado con leche de rebaño propio. En Xerigots gana cremosidad y un poco de intensidad.

Producido con leche de vaca de rebaño propio, de la quesería Molí de Ger.

**Formato:** 1 Kg

**Código:** 513