

## EL PASTOR DE SORA



### EL PASTOR DE SORA

**Leche cruda de vaca.**

De Sora, en Osona, de la quesería Mas Rovira. Es un queso de pasta prensada. Tiene la corteza lavada, y su color amarillento y forma redondeada lo caracterizan. Tiene una maduración mínima de 30 días. De sabor suave y lechoso, con una textura muy cremosa. Es bajo en grasa y sal.

**Código:** 1288

**Formato:** 350 gr.