

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.