

ALTEJÓ



ALTEJÓ

Leche cruda de vaca

Elaborado en la quesería Molí de Ger, en la Cerdanya. Elaborado con leche de rebaño propio. Pasta semi dura con una maduración de seis meses y corteza natural, con manchas de moho blanco. De textura muy elástica, con aroma pronunciado.

Se afina un tiempo más en los lagares de Xerigots.

Formato: 2kg

Código: 512