

ROQUES BLANQUES



ROQUES BLANQUES

Leche cruda de vaca.

De Ger (La Cerdanya). Queso de maduración larga, de corteza ligeramente florecida. Elaborado con leche de rebaño propio. Al cortarlo se observa un color amarillo que se deriva hacia tonos marrones, con ojos homogéneos, bien formados. En boca se saborea una textura elástica, muy agradable, con un aroma pronunciado que recuerda las setas y la humedad del sotobosque. Muy sabroso.

Formato: 2 kg

Código: 515