

DEHESA DE LAS NAVAS

Dehesa de las Navas se define como un queso de pasta prensada elaborado únicamente a base de leche cruda de oveja, sin ningún tratamiento químico ni térmico, que hace que la leche mantenga toda su flora natural y conserve todo su sabor.

El resultado es un producto "vivo" y natural que expresa todas las cualidades de los pastos que comen las ovejas, productoras de la leche con la que fabricamos este queso. Madura un mínimo de siete meses en nuestras instalaciones, durante los cuales el control de temperatura y humedad hacen de nuestros productos una referencia de calidad.



Ingredientes:

100 % Leche cruda de Oveja

Características y formato de producto



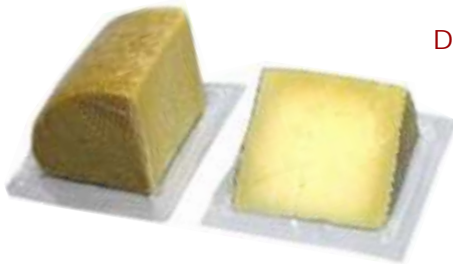
DN-C10 Queso curado

Periodo de maduración, mínimo 6 meses.

Queso graso, pasta prensada, flexible, no quebradiza, color marfil. Corteza de color caramelo claro, lisa, con bordes definidos por los trapos de desuerado. Aspecto artesanal pero cuidado. Acidez equilibrada.

Formato y presentación

Piezas de 2,8 - 3 kg en cajas de 2 piezas.



DN-C11 Cuñas en cuartos u octavos al vacío.



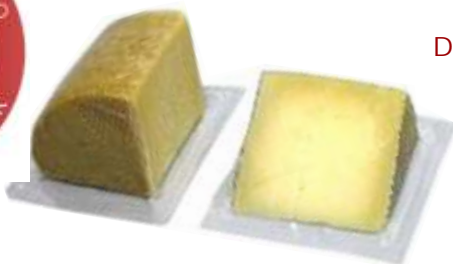
DN-S20 Queso semi curado

Periodo de maduración, mínimo 4 meses.

Queso graso, pasta prensada, flexible, no quebradiza, color marfil. Corteza de color caramelo claro, lisa, con bordes definidos por los trapos de desuerado. Aspecto artesanal pero cuidado. Acidez equilibrada.

Formato y presentación

Piezas de 3 - 3,2 kg en cajas de 2 piezas.



DN-S21 Cuñas en cuartos u octavos al vacío.

