

ANOLAIMA

Queso Semimaduro

Es de masa compacta. Lo elaboramos con nuestra leche de cabra, cuajo y sal. Tiene un color amarillo pajizo y una maduración de mínimo tres meses. Cumplido este periodo se empaja al vacío y se refrigera.

Se recomienda mantenerlo en la nevera en un envase hermético si no desea que se endurezca. Sáquelo de la nevera 20 minutos antes de consumirlo para que pierda la rigidez del frío de la nevera, Delicioso para acompañar con un delicioso vino tinto.

