

FORMATGE D'OVELLA CURAT NEGRE DE LÀCTICS PERALADA

➤ Qui és Làctics Peralada

Làctics Peralada segueix la mateixa filosofia que Mas Marcè: autosuficient, elaboració artesana i de qualitat amb llet de vaca

➤ Descripció

Llet crua d'ovella, sal, quall i ferments làctics. Maduració d'entre 6 i 9 mesos aproximadament.

Presentació

Es presenta en tres tipus de peces: 250grams, de 1.700kg-1.800kg aprox i de 2700-3000 apro. S'ha de conservar entre 4º i 10ºC

