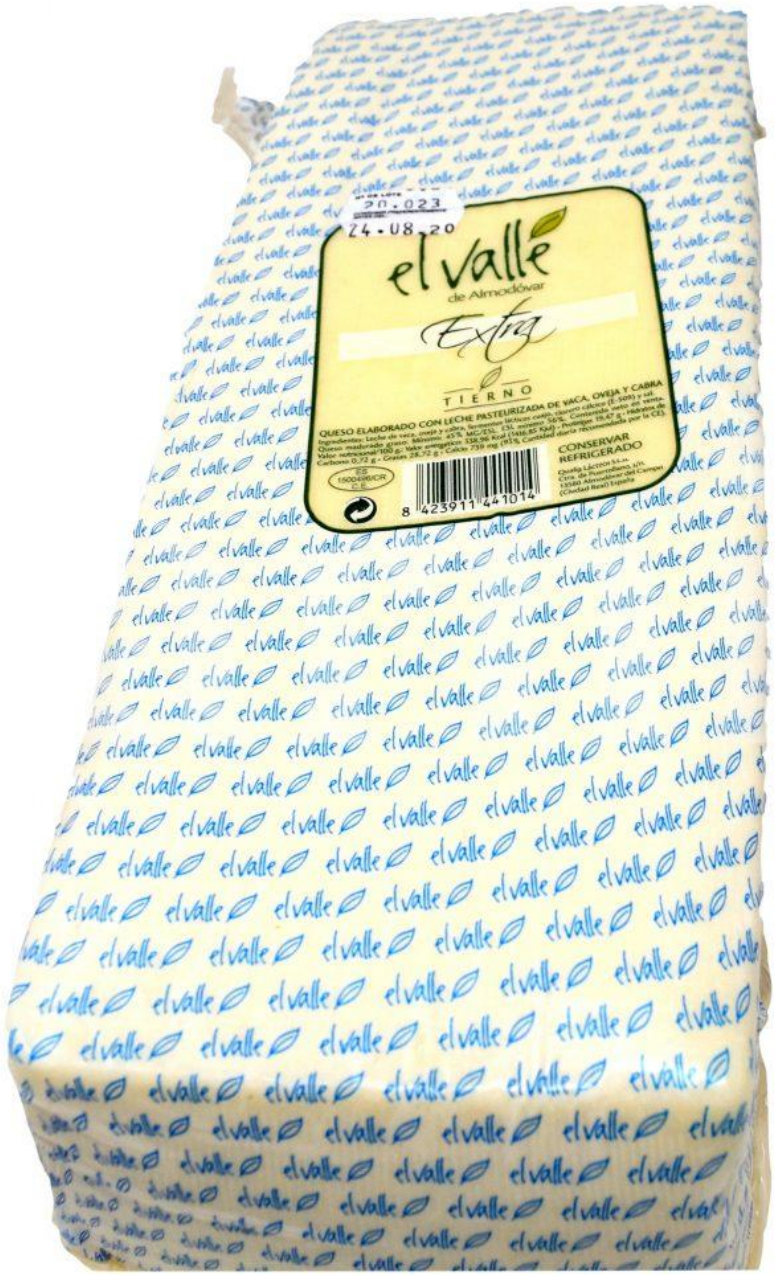
NO CARNI FRESC

REF: 64100003

Queso barra manchego semi

El queso Manchego Semicurado en barra combina la autenticidad de la tradición quesera española con un formato práctico especialmente pensado para el canal HORECA. Elaborado con leche de oveja, destaca por su sabor equilibrado, su textura firme y agradable al corte, y sus delicadas notas lácteas con matices ligeramente afrutados.
Su presentación en barra facilita el corte, el porcionado y el aprovechamiento del producto, optimizando la operativa en cocina y garantizando una gran versatilidad de uso. Gracias a su nivel de maduración, ofrece un equilibrio perfecto entre suavidad e intensidad, convirtiéndose en una opción muy apreciada por restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos especializados.
En Càrnia seleccionamos quesos de calidad profesional para ofrecer productos que combinan tradición, sabor y rendimiento en cada servicio.





Sugerencia de cocinado:
Ideal para tablas de quesos, tapas, aperitivos y degustaciones. Perfecto para bocadillos gourmet, sándwiches, ensaladas, tostadas y acompañamientos de embutidos ibéricos. También combina excelentemente con frutos secos, membrillo, mermeladas artesanas y vinos tintos o blancos, aportando un sabor equilibrado y una gran versatilidad gastronómica.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg