NO CARNI FRESC

REF: 64100004

Queso manchego semi

El queso Manchego Semicurado es una de las variedades más apreciadas de la tradición quesera española gracias a su equilibrio perfecto entre suavidad, aroma y sabor. Elaborado con leche de oveja, presenta una textura firme pero agradable al corte, con notas lácteas y matices ligeramente afrutados que lo convierten en una opción versátil y de gran aceptación.
Su periodo de maduración permite desarrollar un sabor equilibrado, menos intenso que el manchego curado, pero con suficiente personalidad para destacar tanto en degustaciones como en múltiples aplicaciones gastronómicas. Es una referencia ideal para restaurantes, hoteles, caterings y establecimientos especializados que buscan ofrecer un queso tradicional de calidad contrastada.
En Càrnia seleccionamos productos de calidad profesional para garantizar autenticidad, sabor y una excelente experiencia gastronómica.



Sugerencia de cocinado:
Ideal para tablas de quesos, tapas, aperitivos y degustaciones. Perfecto acompañado de pan artesano, frutos secos, membrillo, mermeladas o embutidos ibéricos. También resulta excelente en bocadillos gourmet, ensaladas, tostadas y recetas donde se busca aportar sabor sin excesiva intensidad.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg