



Región de Murcia
Consejería de Agricultura y Agua

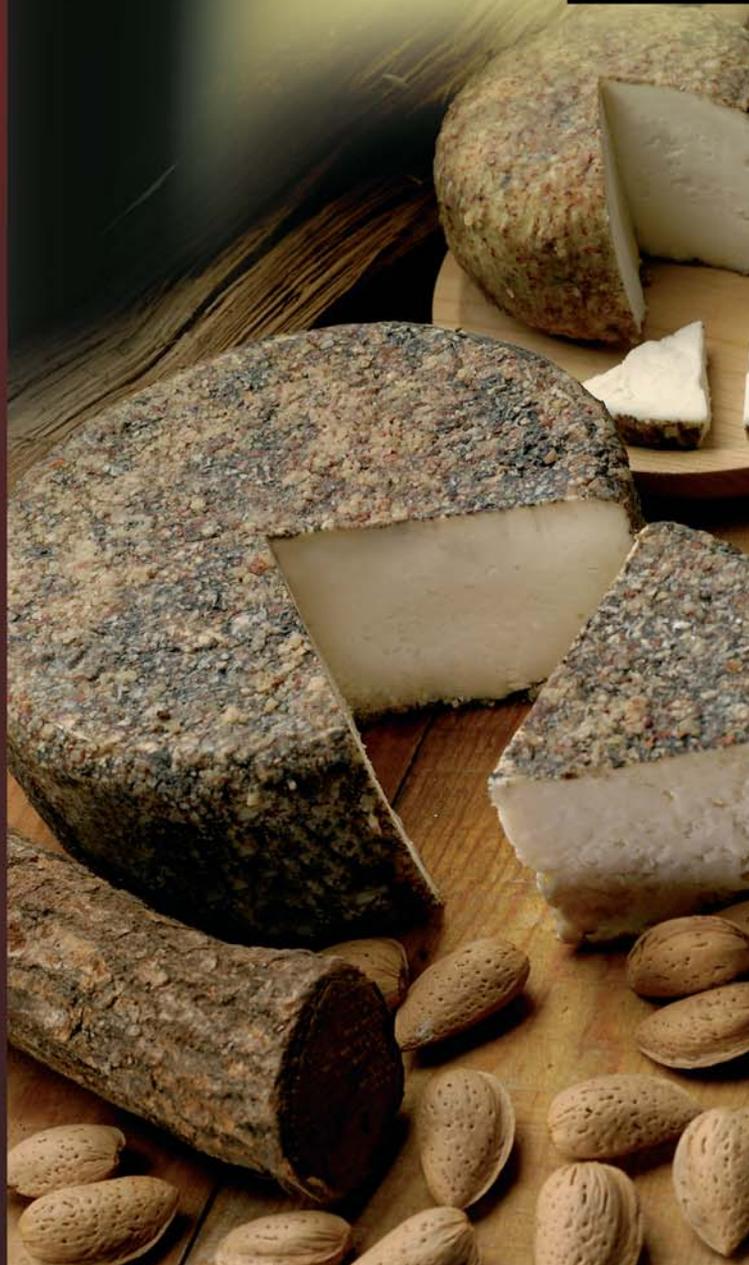
*Alimenta
tus Sentidos*

QUESO CURADO A LA ALMENDRA

MARCA DE GARANTÍA

*Alimenta
tus Sentidos*

QUESO CURADO
A LA ALMENDRA





QUESO CURADO A LA ALMENDRA

La producción de este queso se realiza con leche de cabra murciano-granadina. Las características que le diferencian, son conferidas principalmente en su fase de maduración, que comprende un periodo mínimo de 4 semanas, y es donde se efectúan las prácticas de volteo y limpieza, así como el recubrimiento de su corteza de forma cilíndrica con aceite de oliva virgen y harinas de almendra molida de textura gruesa.

Son quesos de sabor intenso provocado por el sistema de coagulación utilizado, así como de olor característico, originado por el aceite de oliva y la almendra molida.

Presentan corte compacto de color blanco marfil, masa cremosa cerrada, de textura blanda y sin ojos.

A demás de los quesos protegidos por las Denominaciones de Origen, la marca de garantía Calidad Agroalimentaria- Control Región Murcia, distingue la producción de queso de cabra curado a la almendra.



**Calidad Agroalimentaria
CONTROL REGIÓN DE MURCIA**

EMPRESAS AUTORIZADAS

COAGACART, S. C. L.

Paraje finca la Yerbera, s/n.
30594 Pozo Estrecho (Cartagena)
Teléfono: 968/ 166257
Fax: 968/ 166730
e-mail: info@coagacart.com
www.layerbera.com
Marca comercial: La Yerbera

