



Región de Murcia  
Consejería de Agricultura y Agua

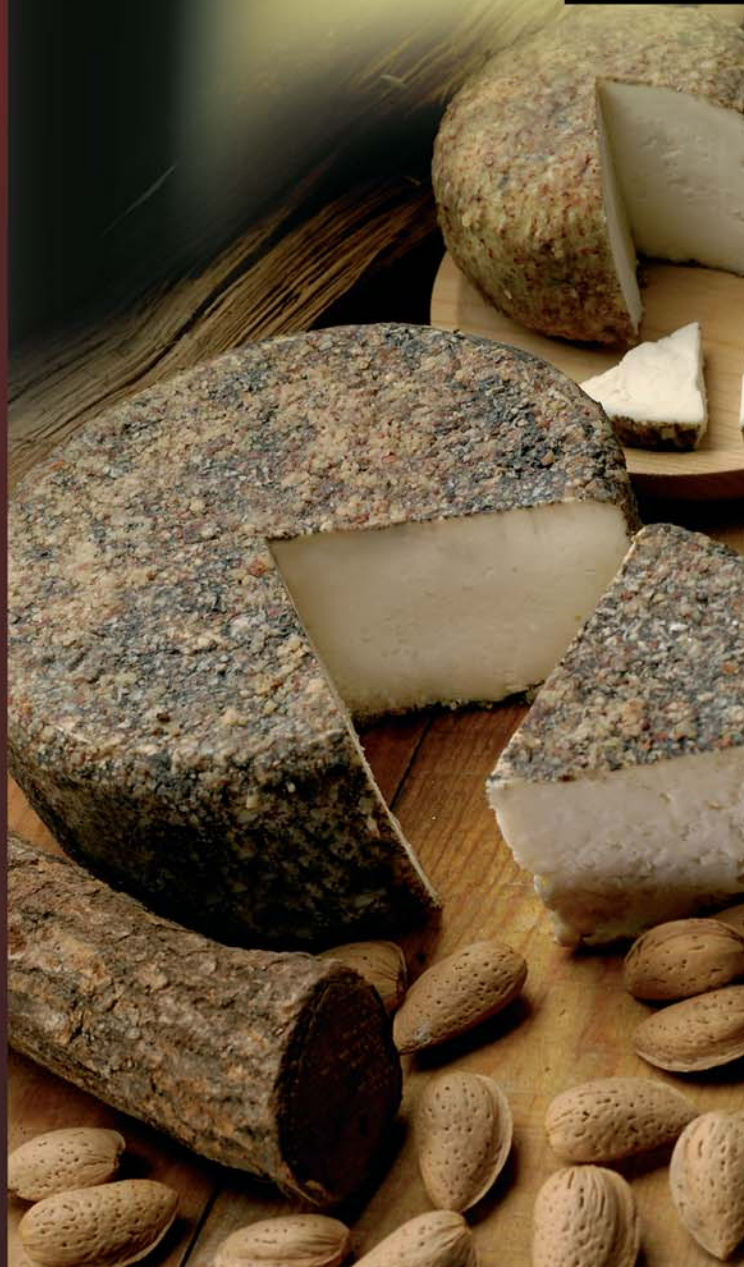
*Alimenta  
tus Sentidos*

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

