



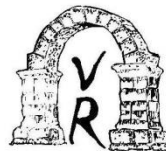
QUESO PATA DE MULO VACA

Queso de barra de corte blanco. Con un sabor muy agradable y caracterizado por su deliciosa suavidad. Ideal para fundir.



EL NOGAL Y PATA DE MULO NOGAL

Queso de mezcla de vaca y oveja semi-curado de corte blanco marfil. Presentado en corteza oscura.



Lácteas Villa Romana, S.L.

C/Nueva, 5 - 24193 Navatejera- León
Tfno. /Fax: 987 285 220

¡Ahora también puede visitarnos en nuestra página web!

<http://lacteasvillaromana.com>

Lácteas Villa Romana





Lácteos Villa Romana es una pequeña fábrica de queso artesanal que toma su nombre de unas ruinas de época romana halladas en el pueblo en el que nos situamos, Navatejera (León) donde elaboramos de forma tradicional quesos artesanos de oveja, vaca, mezclas de distintos tipos y cabra.

Todo el proceso de elaboración: el cuajado natural, el corte de cuajada, el desuerado, el llenado en moldes y su colocación en las cámaras es llevado a cabo por nuestros cualificados maestros queseros con sumo cuidado y dedicación, dando como resultado, unos quesos excelentes capaces de satisfacer a los más exigentes paladares.



QUESO DE VACA

Elaborado con leche pasteurizada de vaca. Con una maduración de entre diez y treinta días. Muy suave y cremoso.



QUESO PORTILLERA Y PATA DE MULO PORTILLERA

Elaborado con leche de cabra y oveja. Curación de aproximadamente tres meses. De corte blanco y sabor intenso.



QUESO PATA DE MULO OVEJA

Queso curado de oveja de barra. Combina un fuerte aroma y sabor con una exquisita suavidad.



QUESO DE OVEJA CURADO

Se elabora con leche de oveja y tras una curación de aproximadamente seis meses se presenta en corteza oscura. Es nuestro producto estrella.