

## Gran Conte Stravecchio 30 meses



**Categorías de Producto:** [Gran Conte](#), [Queso curado](#)

**Página del producto:**

<http://www.famam.es/prodotti-es/gran-conte-stravecchio-30-meses/>

Resumen del producto

### **CURACIÓN 30 MESES FORMATOS:**

Forma entera Aprox 35 Kg

Media forma corte vertical 1/2 Aprox 16 kg

Media forma corte horizontal 1/2 aprox 16 kg

1/8 Aprox 4 Kg

1/16 Aprox 2 Kg

1/32 Aprox 1 kg

300 gr

Soporte madera 1/2 forma vertical

Punzon mango madera

## Descripción del producto

Al paladar es una explosión de sabores, intenso y profundo, ligeramente picante. La magia del Gran Conte Stravecchio nace en los antiguos caseríos tradicionales de la zona de montaña, donde la sabiduría de los maestros queseros se une a la calidad de la leche de las vacas de raza grigio Alpina. Es justo en esta armonía donde las piezas de Gran Conte maduran más de 30 meses dando vida al queso "RE" de esta tierra, el STRAVECCHIO. La larga curación hace que el queso presente puntos blancos que no son más que cristales de Tirosina (proteína de la leche en forma sólida) signo innegable de calidad.