

LECHE FRESCA QUINTIÁN



FICHA TÉCNICA

Leche fresca de vaca pasteurizada
No sometida a homogenización
Consumo preferente: 7 días desde la fecha de embotellado
El Moro, Lugo



EL QUESO

La leche producida por las vacas de Quintián no se somete a ningún tipo de procesado, ni se le añaden aditivos. Se pasteuriza a 73 grados durante unos segundos y, posteriormente, se vuelve a bajar hasta 4 grados, temperatura a la que ha de permanecer para mantener su vida útil aproximadamente una semana. Es una leche ligera, suave, no homogeneizada, que sabe a lo que tiene que saber: a leche

EL PRODUCTOR

Ganderías Quintián es un negocio familiar cuyas riendas llevan ahora Chelo y Julio. El forraje del que se nutre su ganadería es aquel que producen en su granja, garantizando de este modo la calidad y el control total del alimento al que accede su ganadería y así la calidad de la leche obtenida. Se sitúan en la parroquia de Friolfe, El Moro, en la provincia de Lugo, en una zona tradicionalmente ganadera, situada entre Lugo y Sarria.