

Para tener un gran final hay que partir del mejor inicio.

En Quesos Lavega hemos elegido los mejores compañeros de viaje: las manos expertas de nuestra gente y la leche de las vacas y ovejas criadas con los mejores forrajes y cereales palentinos.

El mejor queso. Hecho en la vega de Saldaña.











## Queseria lavega

Ctra. PP-2417 Km 0,400 34126 Moslares de la Vega (Palencia) Tel. 979 065 037

WWW.QUESOSLAVEGA.ES











## Quesos de pasta prensada de oveja, mezcla y vaca.



Quesos de OVEJA

















**SEMICURADO** Maduración 75/100 días

**SEMICURADO** Maduración 75/100 días

MADURADO Maduración 20/35 días MEZCLA MADURADO Maduración 20/35 días

MOSLARES DE LA VEGA - PALENCIA

OVEJA VIEJO EN ACEITE Maduración a partir de 200 días 'En Aceite de Oliva Virgen Extra' 'Elaborado con Leche Cruda'







**VIEJO** 

Maduración a partir de 200 días



CURADO Maduración 120//180 días



SEMICURADO Maduración 50/70 días



MEZCLA SEMICURADO Maduración 50/70 días 'Sin Lactosa'



Para tener un gran final hay que partir del mejor inicio.

En Quesos Lavega hemos elegido los mejores compañeros de viaje: las manos expertas de nuestra gente y la leche de las vacas y ovejas criadas con los mejores forrajes y cereales palentinos.

El mejor queso. Hecho en la vega de Saldaña.

ORIGEN DE LA LECHE: CASTILLA Y LEÓN







**VIEJO** Maduración a partir de 200 días



CURADO Maduración a partir de 105 días



MEZCLA 50% - CURADO Maduración 150/200 'Elaborado con Leche Cruda'

