



# flor bermeja

Quesos   
con Sabor

Casabermeja (Málaga)  
Telf.: 620 40 40 25 / 650134171  
[www.florbermeja.com](http://www.florbermeja.com)  
[contacto@florbermeja.com](mailto:contacto@florbermeja.com)



# Queso Fresco



Es un producto que elaboramos siguiendo la receta tradicional del queso de Málaga. De color blanquecino y pasta compacta, se caracteriza por su cremosidad y notas a leche fresca.

# Semicurado



Con una curación mínima de dos meses, nuestros quesos semicurados presentan un color blanco amarillento en su interior y una textura tierna y cremosa. Los elaboramos con Corteza Natural, con Pimentón y cubierto en Romero.

# Curado



Elaborado con leche pasteurizada y leche cruda con un tiempo de maduración de unos 4 meses, nuestros quesos curados se caracterizan por su textura firme y cremosa.

# Cremas de queso



Elaboramos una crema con nuestros quesos Curado y Semicurado y aceite de Oliva Virgen Extra.

Por su cremosidad y textura tienen una gran variedad de usos culinarios.

# Trufado de Cabra



Nuestro Trufado de Cabra es un queso enzimático con Trufa que tiene una maduración óptima para crear un sabor equilibrado donde no destaca la trufa por encima del queso, ni viceversa. La trufa le aporta al queso un sabor y aroma inconfundible.

# RULOS

de Cabra Malagueña



Elaboramos nuestros rulos de coagulación láctica en distintos formatos, así como, frescos y madurados.

Se caracterizan por un sabor dulce y algo ácido, textura blanda y soluble en boca.

# Medallones de Rulo de Cabra en AOVE



Rulos de Cabra en Aceite de Oliva Virgen Extra, Pimientas y especias.  
Su textura es cremosa, con un toque ligeramente ácido.

# Productos Artesanos saludables elaborados a mano.



Casabermeja (Málaga)  
Telf.: 620 40 40 25 / 650 134 171  
[www.florbermeja.com](http://www.florbermeja.com)  
[contacto@florbermeja.com](mailto:contacto@florbermeja.com)