



La leche de oveja es una importante fuente de proteínas de alto valor biológico y de muy fácil digestión. Descubre las posibilidades de la leche de oveja en la elaboración de postres tan tradicionales como la cuajada. El cuajo elaborado en Val de Cinca, con una fecha de caducidad de 1,5 años desde su fabricación, te permitirá disfrutar de tan preciado postre.

### **Ingredientes:**

Coagulante microbiano obtenido de una cepa del hongo *Rhizomucor miehei*.

### **Elaboración de la Cuajada:**

- 1- Poner el cuajo en los envases:
  - Para un litro de leche: 20-25 gotas.
  - Para un tarro individual: 5 gotas.
- 2- Calentar la leche entre 30 y 60 °C (leche templada).
- 3- Añadir la leche templada encima del cuajo.
- 4- Tapar, dejar reposar 15 minutos y guardar en frío.



### **Presentación:**

Bote de 60 ml con cuentagotas.

Bote de 3 ml con cuentagotas.