

“Quesos con alma”

(Veganos, artesanales y ecológicos; 100% ingredientes naturales)



Fermentados básicos		
Tipo	Precio	Tiempo elaboración
Anacardos	20€	4 días
Feta	24€	17 días
Ricotta	24€	4 días
Brie	30€	4 días

Blandos fermentados		
Tipo	Precio	Tiempo elaboración
Mozzarella de bufalla	34€	5-6 días
Con tomates secos	34€	4 días
Finas hierbas untable	30€	4 días

Semicurados fermentados		
Tipo	Precio	Tiempo elaboración
Rulo de cabra: hierbas semillas o pimientas.	34€	34 días
Cheddar	34€	17 días
Aceitunas e hinojo	40€	De 17 a 34 según nivel curado

Curados fermentados		
Tipo	Precio	Tiempo elaboración
Camembert	40€	64 días
Tomates secos y ajo	40€	64 días
Roquefort	40€	64 días
Trufa negra	40€	64 días

Derretibles		
Tipo	Precio	Tiempo elaboración
Fondue	30€	4 días
Mozzarella	30€	4 días
Derretible fermentado	30€	5 días

Quesos especiales		
Tipo	Precio	Tiempo elaboración
Pesto semicurado	34€	7 a 10 días días
Fermentado de legumbre	30€	7 días
De oveja con corteza de pimentón	34€	7 días

Tahi	30€	7 días
De Tomillo	30€	7 días
De cabra	30€	7 días
Ahumado de tetilla	34€	7 días
Four Peppers	34€	7 días
Marmite tierno	34€	7 días
Fermentado con chucrut blanco o morado	30€	7 días

Notas:

Se puede pedir medio queso, o uno de menor tamaño, 200 – 300 gr. En éste caso el precio varía.

Posibilidad de pedirlos sin sal.

El peso final del queso varpuesto que en proceso de fermentación y curación van perdiendo agua.

Todos los quesos son 100% veganos, ecológicos, sin ningún tipo de aditivo artificial, libres de lactosa, azúcares y gluten.

Basados en su mayor porcentaje en frutos secos. Todos los demás ingredientes también son de origen ecológico y bio, incluida la sal, que en este caso es sal rosa del Himalaya.

Son la alternativa saludable al queso de origen animal puesto que aportan grasas beneficiosas para el organismo, prebióticos (al ser un producto fermentado) minerales y vitaminas.

Destacan por su aporte en probióticos naturales que refuerzan nuestro sistema inmune y equilibran nuestra microbiota.

ATENCIÓN!!! No son aptos para alérgicos e intolerantes a los frutos secos (consultar)

Lalo Climent Ferrer

Asesora en alimentación saludable

Chef Experta en cocina y nutrición vegana y crudivegana

Web: alimentalalife.com

Instagram: [@alimentalalife](https://www.instagram.com/alimentalalife)

Facebook: [alimentalalife](https://www.facebook.com/alimentalalife)

You Tube: [alimentalalife](https://www.youtube.com/alimentalalife)

Correo electrónico:

alimentalalife@gmail.com Contacto:

616512498