



En **DIQUEIXA** elaboramos desde 1992 un queixo acollido á denominación de orixe Arzúa-Ulloa, elaborado con leite de vaca fresco, puro e pasteurizado, de máxima calidade procedente de explotacións gandeiras saneadas e localizadas na área xeográfica que é o que nos deixa as matices organolépticas que nos lembran a súa orixe artesán.

As principais características, as que lle deron a súa fama e recoñecemento son o seu sabor suave, lixeiramente salgado e un pouco ácido, o cal nos fai recordar o seu artesanado, o seu aroma e a súa consistencia cremosa, que parece fundirse na boca pola súa fácil disolución. A súa crema é uniforme, de cor branco marfil, brillante e sin fendiduras nin regañas, con algún ollo pequeno e a súa corteza fina e elástica, brillante, lisa e de cor amarelo pálido.

Disfrute do auténtico Arzúa-Ulloa con **DIQUEIXA**.

*Bo proveito!*