



Quesos

Quesos Añejos

Oveja añejo Gran Paladar




Oveja añejo Gran Paladar

Referencia N02B05D-54

Condición: Nuevo producto

Excelente queso artesano de oveja que se produce de forma artesanal con leche cruda de oveja. Es un queso añejo que se madura durante 18 a 24 meses. Tiene el sabor fuerte de un queso añejo.

Puede comprar este queso en cuñas de unos 375 grs.

 Consiga puntos recompensa añadiendo más productos a su compra. Cada 10 euros 1 punto

Tamaño

Cuña

Cuña pequeña



FICHA TÉCNICA

Peso	375 grs. aprox.
Leche	Oveja
Tiempo de Maduración	De 18 a 24 meses
Intensidad de sabor	Medio
Zona de producción	Extremadura
País	España
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Cruda
Formato de venta:	Cuña

MÁS

Queso artesano añejo de oveja

Este queso es uno de los grandes quesos que produce artesanalmente la Quesería Francisco Morán e Hijos. Una quesería situada en la localidad de Carbajo, Cáceres y que está especializada en la maduración de quesos artesanos de Cabra y Oveja. Esta empresa familiar cuenta con ya más de un siglo de tradición en donde han demostrado la calidad de sus productos y su buen hacer. Sus productos se hacen siempre siguiendo los métodos tradicionales con una selección de materias primas de la más alta calidad.

Cómpralo aquí en [AlQueso](#), su tienda online de quesos artesanos.

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

ACCESORIOS



Chutney de cebolla
6,03 €



Chutney de ciruelas
6,70 €



Crackers de Queso
2,75 €



Crackers de Pimie...
2,75 €



Crackers de Queso...
2,75 €



Tostas de Arándan...
5,50 €



Salsa de arándanos
4,00 €



Tabla extremeña
39,28 €

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



Clasificar los quesos por su curación.



Feria del Queso de Trujillo 2015



Cómo conseguir una tabla de quesos artesanos equilibrada?




Disfrutando la feria nacional del Queso de Trujillo 2016



Nuestros 30 quesos favoritos

Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

 Email: clientes@alqueso.es