



Quesos

Quesos Semicurados

Arzúa Ulloa



Arzúa Ulloa

Referencia N02BZ-37

Condición: Nuevo producto

El queso Arzúa Ulloa se elabora de forma artesanal a base de leche de vaca y es uno de los quesos gallegos por excelencia. Este queso artesano es de sabor suave y cremoso y muy apreciado tanto para su consumo directo, a la plancha o como ingrediente a la cocina.

Puede comprar este queso en piezas de 500 - 550 grs.

Notify me when available



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



FICHA TÉCNICA

Peso	500 rgs aprox
Leche	Vaca
Tiempo de Maduración	Más de 30 días
Intensidad de sabor	Suave
Zona de producción	Galicia
País	España
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Pasteurizada
Formato de venta:	Pieza entera

MÁS

Queso Arzúa Ulloa

En la última etapa del camino de Santiago, entre verdes paisajes y onduladas laderas, se encuentran las comarcas de Arzúa y La Ulloa que son por antonomasia las tierras del queso Arzúa Ulloa y tetilla. Ambos quesos amparados por sus dos denominaciones de origen. **El queso Arzúa Ulloa es también conocido como queso de Ulloa, queixo de pais, queso de patela o queso gallego.**

El queso de Arzúa Ulloa de Casa Lareiras, con Denominación de Origen Protegida, se elabora con la leche que se obtiene diariamente de las de las explotaciones ganaderas de vacas de raza rubia gallega y llegan a la quesería, donde tras un artesanal proceso de elaboración, se producen sus excelentes quesos.

El queso Arzúa Ulloa es un queso de pasta blanda de forma lenticular con una maduración mínima de seis días y con un peso aproximado de 500grs.

El aspecto final del queso Arzúa-Ulloa de la Casa Lareiras es de color amarillo tacto suave y corteza elástica. Se presenta envuelto por una cinta de tela de algodón para evitar que se rompa su fina corteza.

Sus características se ven ensalzadas aún más en la repostería donde emergen los suaves toques lácteos y su textura mantecosa. Tanto si se degusta solo como acompañado de miel o chutneys es exquisito al paladar.

Cómprelo aquí en Al Queso, su tienda online de quesos artesanos.

REVIEWS

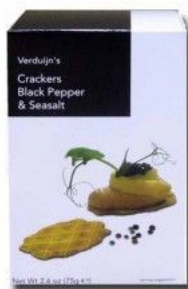
Sea el primero en escribir un comentario!

ACCESORIOS



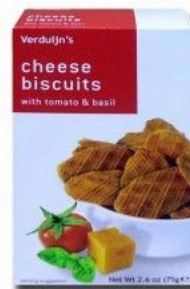
Chutney de higos

6,70 €



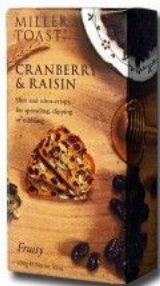
Crackers de Pimie...

2,75 €



Crackers de Queso...

2,75 €



Tostas de Arándan...

5,50 €



Raclette

19,50 €



Salsa de arándanos

4,00 €



Salsa de higos

3,50 €

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



Cómo conseguir una tabla de quesos artesanos equilibrada?



Una Fondue de queso perfecta

DESCARGAR

Queso Arzúa-Ulloa

Descripción y características del queso Arzúa Ulloa

 Descargar (66.39k)

Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

 Email: clientes@alqueso.es