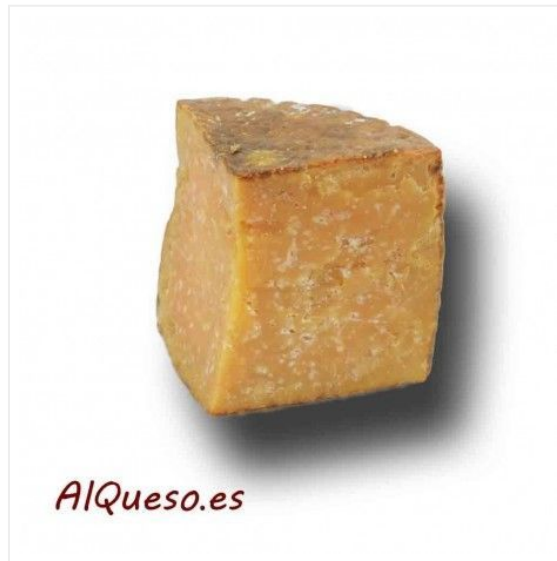




Quesos

Quesos Añejos

Queso añejo de oveja grazalemeña




Queso añejo de oveja grazalemeña

Referencia N03EB-138

Condición: Nuevo producto

Queso artesano muy curado de leche de oveja de raza Merina de Grazalema. Un queso que por su curación destaca tanto en su aspecto como en su gran sabor. Está elaborado por la quesería El Bosqueño en plena serranía de Grazalema y ha sido premiado con medalla de oro en los últimos premios World Cheese Awards.

Puede comprar este queso en cuñas envasadas al vacío de un peso aproximado de 400 grs.

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



FICHA TÉCNICA

Peso	400 grs
Leche	Oveja
Tiempo de Maduración	Más de 18 meses
Intensidad de sabor	Fuerte
Zona de producción	Andalucía
País	España
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Pasteurizada
Formato de venta:	Cuña

MÁS

Queso añejo de oveja merina de Grazalema

Este queso artesano recuerda en su aspecto y en su textura a quesos como el parmesano. Su moteado que destaca sobre el color que va adquiriendo con el paso del tiempo le delata en cuanto a una **curación superior a los 18 meses**. Un queso para disfrutar de los trozos irregulares que producirá su corte y de un **sabor fuerte y característico que perdura en boca**. Este queso junto con otras preparaciones de la quesería artesana El Bosqueño ha sido **premiado con medalla de oro en el concurso internacional de quesos World Cheese Awards**.

La Oveja Merina de Grazalema

La cabaña ganadera de **ovejas merinas de grazalema** tiene actualmente su soporte en la producción de leche para el sector quesero. Una raza de gran fortaleza y aclimatada a la humedad de la zona y a los rigurosos inviernos aporta a la leche proteínas y grasa por encima de la media lo que convierte su **leche en perfecta para la producción de quesos singulares** y muy sabrosos. Su población censada por la asociación de ganaderos de la zona se estima en algo más de 5.000 cabezas.

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

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



La cabra Payoya y la moda en el mundo de los quesos

Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

 Email: clientes@alqueso.es