



Quesos

Quesos Semicurados

Semicurado de cabra




Semicurado de cabra

Referencia N04LM-73

Condición: Nuevo producto

Fantástico queso de leche de cabra cruda semicurado de la quesería La Montejaqueña. Un queso premiado allí donde va y con el que disfrutaras tomándolo sólo o con los mejores complementos que también te ofrecemos.

Puede comprar este queso en medios quesos de aproximadamente 500 - 550 grs.

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



FICHA TÉCNICA

Peso	500 grs aprox
Leche	Cabra
Tiempo de Maduración	Mínima de 60 días
Intensidad de sabor	Medio
Zona de producción	Andalucía
País	España
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Cruda
Formato de venta:	Medio queso

MÁS

Queso artesano de cabra semicurado

La Quesería La Montejaqueña situada en Pedrera en la Comunidad Autónoma de Andalucía. Produce artesanalmente **quesos de cabra de alta calidad**. Desde los curados a los mas jóvenes con productos que marcan una diferencia.

Este queso de leche entera es de coagulación mixta, color blanco y cremoso. Es ligeramente ácido y muy sabroso.

[Cómprelo aquí en Al Queso](#), su tienda online de [quesos artesanos](#).

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

ACCESORIOS



Chutney de ciruelas
6,70 €



Crackers de Queso
2,75 €



Tostas de Arándan...
5,50 €

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



Feria del queso de Teba



Mini Pizzas



Feria del Queso de Trujillo 2015



Cómo conseguir una tabla de quesos artesanos equilibrada?

DESCARGAR

Semicurado de cabra

Características y descripción del queso semicurado de cabra de La Montejaqueña en Alqueso.es

⬇ Descargar (65.11k)

Store Information

 Al Queso, Spain



Call us now: +34 91 416 52 74



Email: clientes@alqueso.es