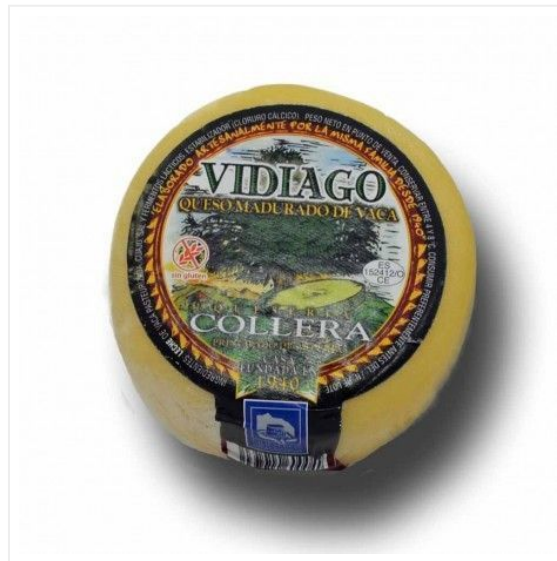




Quesos

Quesos Semicurados

Vidiago




## Vidiago

Referencia N01BZ-77

Condición: Nuevo producto

Queso prensado de vaca que se madura un mínimo de 3 meses. No contiene ningún aditivo ni conservante y se realiza de forma totalmente artesanal conservando todas sus ancestrales características. Es un queso de pasta elástica, cremosa y blanda. Su éxito se debe a la calidad de la leche de vaca que se produce en el Concejo de Llanes, con praderas cercanas al mar, con elevada pluviosidad y humedad ambiental que favorece el desarrollo de pastizales muy variados y ricos que se refleja luego sobre todo en el olor y aroma del queso. Su limpio corte (sin ojos) textura suave, le hace un producto de los más apreciados.

Puede comprar este queso en quesos de 300 grs aprox.

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



## FICHA TÉCNICA

Peso	300 grs. aprox.
Leche	Vaca
Tiempo de Maduración	Mas de 3 meses
Intensidad de sabor	Medio
Zona de producción	Asturias
País	España
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Pasteurizada
Formato de venta:	Pieza entera

## MÁS

**Queso artesano Vidiago**

Es un **queso** de coagulación enzimática, de prensado intenso. Por tanto es de pasta prensada. Salado por inmersión en salmuera con una **maduración mínima de 3 meses**. Elaborado con leche de vaca pasteurizada.

**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 €



Chutney de higos  
6,70 €



Crackers de Queso  
2,75 €



Crackers de Pimie...  
2,75 €



Salsa de higos  
3,50 €

## ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



Cómo conseguir una tabla de quesos artesanos equilibrada?

DESCARGAR

Queso Vidiago

Descripción y características del queso de Vidiago en AlQueso.es

📄 Descargar (59.88k)

## Store Information

📍 Al Queso, Spain



Call us now: +34 91 416 52 74



Email: [clientes@alqueso.es](mailto:clientes@alqueso.es)