



Quesos

Quesos Tiernos

Afuega'l Pitu al pimentón



Afuega'l Pitu al pimentón

Referencia N01BZ-101

Condición: Nuevo producto

Delicioso queso artesano Afuega'l Pitu. Un queso tierno y graso de pasta semiblanda. Su color anaranjado se debe a la utilización de pimentón antes de ponerlo a curar. Te encantará.

Puede comprar este queso en unidades 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	15 a 30 días
Intensidad de sabor	Medio a fuerte
Zona de producción	Asturias
País	España
Maridaje	Vino tinto con cuerpo, frutos secos y pan de corteza dura.
Tipo de cuajo	Vegetal
Tipo de leche	Pasteurizada
Formato de venta:	Pieza entera

MÁS

Comprar queso Afuega'l Pitu al pimentón

Afuega'l Pitu es un queso artesano elaborado con leche entera de vaca de las razas Frisona o Asturiana de los Valles y sus cruces, de pasta blanda obtenida por coagulación láctica, de color blanco o bien anaranjado rojizo si se le añade pimentón. Su consistencia es firme, compacta y suave. Elaborado en Asturias en los Concejos de Grado, Cornellana, Salas y Previa, con leche de vaca. Tiene un regusto ligeramente persistente.

Este queso es uno de los más antiguos y más extendidos de toda Asturias. Obedece el nombre de Afuega'l Pitu a la peculiaridad que posee de pegarse al paladar y a la faringe (pitu en asturiano coloquial) durante su degustación.

Se elabora durante todo el año. La particularidad de este queso es que la coagulación de la leche es eminentemente ácida. El procedimiento varía para cada tipo de queso.

En la variedad Rojo, antes de introducirlo en los trapos o en los moldes se amasa convenientemente con pimentón dulce y picante en proporciones al gusto del elaborador, y al mismo tiempo que se sala se compacta la pieza con la ayuda de la tela o molde, que le da la forma definitiva. **Después de su moldeado, se deja madurar varias semanas hasta que adquiere la calidad deseada.**

En el caso de nuestro queso, que es un atroncado, la cuajada se va pasando a moldes de forma troncocónica (llamados barreñas) en pequeñas porciones. Los quesos se sacan del molde al día siguiente, se salan y, o bien se venden frescos, o se pasan a cámaras de maduración donde permanecen de 15 a 30 días.

Denominación de Origen Protegido.

El queso artesano Afuega'l Pitu tiene la Denominación de Origen Protegida desde el año 2003. La D.O.P. hace las labores de promoción de este queso a la vez que protege su elaboración en la zona geográfica establecida y con los métodos de elaboración tradicionales.

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

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

ACCESORIOS



Tostas de Arándan...

5,50 €

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



Modificación en las denominaciones de los quesos



Clasificar los quesos por su curación.



El queso de cabra La Chivita recibe el premio al mejor queso de Asturias 2016

DESCARGAR

Afuega'l Pitu al pimentón

Descripción y características del queso Afuega'l Pitu al pimentón en AlQueso.es

 Descargar (58.04k)

Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

 Email: clientes@alqueso.es