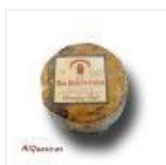




Quesos

Quesos Añejos

Picón de Cuenca




Picón de Cuenca

Referencia N04B05B-116

Condición: Nuevo producto

Queso de oveja curado en **manteca de cerdo** sazonado con **tomillo** y **romero** y regados con **brandy**. A esta delicia además le añaden posteriormente **trufa** para conseguir un producto único que aúna un amplio espectro de sabores y aromas.

Puede comprar este queso en cuñas de unos 750 grs.

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



FICHA TÉCNICA

Peso	750 grs aprox
Leche	Oveja
Tiempo de Maduración	Un mínimo de 8 meses
Intensidad de sabor	Medio a fuerte
Zona de producción	Castilla La Mancha
País	España
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Cruda
Formato de venta:	Cuña

MÁS

Queso Don Picón de Cuenca

La **quesería familiar Don Picón de Cuenca** reúne a cuatro generaciones de maestros queseros para producir quesos de alta calidad con el esmero y el cuidado que una producción artesana necesita.

Estos maestros queseros recuperan las **formas de curación que proceden de la Edad Media** cuando en las bodegas de los monasterios se curaban estas delicias. La Orden de Santiago producía esta variedad "Dómine Picón" para su envío, como producto de lujo, a las élites de la sociedad de las Indias Occidentales.

Al Queso es la mejor forma de comprar quesos artesanos.

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

ACCESORIOS



Crackers de Pimie...

2,75 €



Crackers de Queso...

2,75 €



Tostas de Arándan...

5,50 €



Tostas de Melocot...

5,10 €

Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

 Email: clientes@alqueso.es