



Quesos

Quesos Semicurados

Ahumado de Pría



Ahumado de Pría

Referencia N03BZ-38

Condición: Nuevo producto

El Ahumado de Pría es un queso delicioso que se hace de forma artesanal en el pueblo de Pesa de Pría. El Ahumado de Pría es elaborado con leche de vaca y nata de oveja lo que le da ese espléndido sabor y esa **textura característica**. Es un queso artesano que se madura en un ambiente húmedo y después de 30-40 días se cepilla para limpiar el moho que se habrá desarrollado y se ahúma con madera de roble y haya. **Es suave al paladar, cremoso, con textura elástica y un toque ahumado muy agradable**. Funde muy bien por lo que es ideal para utilizarlo en la cocina.

Puede comprar este queso en unidades de 500grs aprox.



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



FICHA TÉCNICA

Peso	500 grs.
Leche	Vaca y Oveja
Tiempo de Maduración	30 - 40 días
Intensidad de sabor	Medio
Zona de producción	Asturias
País	España
Maridaje	Frutos secos, tostas de cereales y sidra asturiana.
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Pasteurizada
Formato de venta:	Pieza entera

MÁS

Queso ahumado de Pría

El ahumado de Pría nace en 1938 en el pueblo de Pesa de Pría una pequeña aldea del Concejo asturiano de Llanes en un ambiente familiar y artesano. **Es un queso artesano tierno pero compacto, de pasta lavada, forma troncocónica y corteza oscura y ahumada de color caldera amarronado.** El sabor del Ahumado de Pría es muy suave y dulzón con toques acaramelados y un ligero ahumado de aroma francamente agradable.

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

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

ACCESORIOS



Crackers de Queso
2,75 €



Raclette
19,50 €

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



Modificación en las denominaciones de los quesos



Cuando un pueblo se convierte en una marca



Cómo conseguir una tabla de quesos artesanos equilibrada?

DESCARGAR

Ahumado de Pría

Descripción y características del queso artesano Ahumado de Pría

📄 Descargar (59.38k)

Store Information

📍 Al Queso, Spain



Call us now: +34 91 416 52 74



Email: clientes@alqueso.es