



Quesos

Quesos Semicurados

Payoyo artesano de cabra semicurado

[◀ Volver a los resultados de búsqueda de "payoyo artesano" \(14 resultados extra\)](#)

## Payoyo artesano de cabra semicurado


Referencia N02BZ-102

Condición: Nuevo producto

Exclusivo queso artesano de cabra Payoya producido con leche entera. **Premiado de forma sistemática en los World Cheese Awards.** Es de color muy claro debido a su corteza natural, muy cremoso con sabor a frutos secos.

Puede comprar este queso en cuñas de 500 grs aprox.

---

 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:	Cuña

## MÁS

### **Payoyo, la Quesería**

La **quesería Payoyo elabora quesos** con la leche que producen los ganaderos del Parque Natural Sierra de Grazalema, del Parque Natural Los Alcornocales y del Parque Natural Sierra de las Nieves permitiendo el mantenimiento de la **raza de cabra Payoya o Montejaqueña** que se encuentra en peligro de extinción. Dentro de su producción también destacan los quesos de oveja grazalemeña o los de mezcla de cabra y oveja que tanto éxito tienen.

De forma tradicional Payoyo produce quesos de alta calidad y muy apreciados por los queseros. **La dificultad de encontrar este queso artesano lo convierte en un queso exclusivo.**

### **Queso Payoyo de cabra Payoya**

La **cabra Payoya** se ha convertido en famosa por la calidad de su leche y consecuentemente por la calidad de los quesos producidos con la misma. Son quesos equilibrados y muy proteicos. Producidos con leche entera y coagulación enzimática presentan una corteza ligeramente amarillenta y un interior de color blanquecino. Es un queso muy cremoso que madura un mínimo de 60 días.

Obtiene de forma sistemática premios tanto a nivel nacional como internacional:

- Oro en los premios Castilla-León en los años 2001, 2003 y 2004

- Oro en los premios Guadalteba Andalucía en el 2006
- Oro en el FICADE en el año 2013
- Plata en los **World Cheese Awards** en los años 2007, 2010 y 2011.
- Bronce en los **World Cheese Awards** en los años 2013 y 2014

## ***Al Queso, la mejor forma de comprar queso Payoyo.***

### REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

### ACCESORIOS



Chutney de ciruelas  
5,36 €



Crackers de Queso  
2,75 €



Tostas de Arándan...  
5,50 €

### ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



La magia de los quesos de tres leches



La cabra Payoya y la moda en el mundo de los quesos



World Cheese Awards: descubre todos los quesos españoles premiados



Quesos de cabra, su cata y maridaje

Queso Payoyo: el queso de cabra payoya de Villaluenga del Rosario



DESCARGAR

Payoyo semicurado

Descripción y características del queso Payoyo de cabra semicurado de AlQueso.es

📄 Descargar (66.34k)

---

## Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

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