



Quesos

Quesos Curados

Cabra curado etiqueta negra



## Cabra curado etiqueta negra


Referencia N04LM-41

Condición: Nuevo producto

Un fantástico **queso artesano** 100% de **cabra cruda de la Montejaqueña**. Un queso que no te dejará indiferente. Un queso artesano premiado nacional e internacionalmente con una presentación exquisita. Es el pata negra de la selecta Quesería La Montejaqueña. **No dejes de probar este queso artesanal.**

Puede comprar este queso en unidades de 1 kg - 1.2 kg.

---

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

---



## FICHA TÉCNICA

Peso	1.1 Kg aprox.
Leche	Cabra
Tiempo de Maduración	Mínimo de 90 días
Intensidad de sabor	Medio a fuerte
Zona de producción	Andalucía
País	España
Maridaje	Vinos tintos con cuerpo o blancos de barrica. Frutos secos, frutas desecadas, frutas frescas como la manzana, los higos, las uvas o las peras.
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Cruda
Formato de venta:	Pieza entera

## MÁS

**Queso artesano de cabra curado**

La Quesería La Montejaueña situada en Pedrera en la Comunidad Autónoma de Andalucía. Produce artesanalmente quesos de cabra de alta calidad. Desde los curados a los mas jóvenes con productos que marcan una diferencia.

Este queso **elaborado de forma artesanal con leche cruda** es un queso de coagulación enzimática y color pajiza oscuro, de corteza fuerte, dura, con un interior liso o con pequeños ojos y de pasta consistente con intenso sabor caprino. Este queso de cabra artesano madura un mínimo de 90 días. Si te gusta el queso de cabra curado este será tu queso.

**Cómprelo aquí en [AlQueso](#), su tienda online de quesos artesanos.**

## REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

## ACCESORIOS



Chutney de ciruelas

6,70 €



Crackers de Pimie...

2,75 €



Crackers de Queso...

2,75 €



Salsa de arándanos

4,00 €



Salsa de higos

3,50 €

## ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



Feria del queso de Teba



Feria del Queso de Trujillo 2015

## DESCARGAR

Cabra curado etiqueta negra

Descripción y características del queso de cabra curado etiqueta negra de AlQueso.es

[!\[\]\(2885535958616e9ec6b97903614c334b\_img.jpg\) Descargar \(60.24k\)](#)

## Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

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