



Quesos

Quesos Curados

Cabra artesano en manteca




Cabra artesano en manteca

Referencia N04LM-179

Condición: Nuevo producto

Queso curado de cabra en manteca de la quesería artesana La Montejaqueña. Un queso producido con leche entera, muy cremoso, ligeramente ácido y muy sabroso que se madura un mínimo de 90 días. Su conservación en manteca le aporta mucho carácter a este queso artesano.

Puede comprar este queso en unidades de 1 Kg aproximadamente envasadas al vacío.

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



FICHA TÉCNICA

Peso	1 Kg aproximadamente
Leche	Cabra
Tiempo de Maduración	Más de 90 días
Intensidad de sabor	Medio
Zona de producción	Andalucía
País	España
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Pasteurizada
Formato de venta:	Pieza entera

MÁS

Comprar queso curado de cabra en manteca

Este queso artesano andaluz contiene todo el buen hacer de la quesería La Montejaqueña. Una quesería dedicada a producir quesos de alta calidad y a ponerlos a disposición de sus clientes siempre de la mejor forma posible. Para ello cuidan el más mínimo detalle. Desde la calidad de la materia prima, sus procesos artesanos y el cuidado en su packaging.

El queso de cabra curado es un queso de sabor suave a medio y de marcado carácter caprino. Es muy cremoso y denota de forma evidente su mantenimiento en manteca. Una muy buena opción para aquellas personas que le gustan los quesos no muy fuertes.

Al Queso es la mejor forma de comprar queso artesano.

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

 Email: clientes@alqueso.es