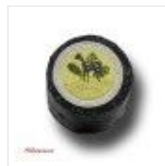




Quesos

Quesos Semicurados

Cabra La Chivita



## Cabra La Chivita

Referencia N02LC-56

Condición: Nuevo producto

**Queso elaborado artesanalmente con leche cruda de cabra de los rebaños con más de 250 cabras de la propia quesería La Chivita. Este queso artesano tiene una maduración superior a 2 meses y es un queso de pasta prensada. Es un queso de cabra fuerte, equilibrado y con un toque picante muy interesante. El formato en el que puede comprar este queso es en unidades con un peso que va de entre los 400 y 500 grs. aproximadamente.**



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



## FICHA TÉCNICA

Peso	400 - 500 grs aprox.
Leche	Cabra
Tiempo de Maduración	Mas de 2 meses
Intensidad de sabor	Fuerte
Zona de producción	Asturias
País	España
Maridaje	Pan de leña tostado, frutos secos y una buena sidra natural
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Cruda
Formato de venta:	Pieza entera

## MÁS

### **Queso artesano de cabra La Chivita**

El queso de cabra La Chivita que aquí le ofrecemos tiene una maduración superior a 2 meses, de pasta prensada. Formato cilíndrico de medio kilo aproximadamente. Su corteza es rugosa y un tanto enmohecida por el penicilium roqueforte y es de color gris-azulada. El corte es el típico de los quesos de cabra: blanco y uniforme. De textura flexible, ligeramente húmeda. Tiene aromas lácticos con claros toques a caprino en boca. **En un queso fuerte pero muy equilibrado y con intensos retrogustos. Es ligeramente picante y muy sabroso!**. Si le gustan los quesos con personalidad, le encantará.

### **Quesería La Chivita**

La Quesería de la Chivita comienza su andadura cuando en 1982 una joven pareja decide disfrutar de la belleza y la tranquilidad del campo en un pequeño pueblo Asturiano llamado Buelles. Allí comienzan con un pequeño rebaño de cabras y desde el primer momento **buscan la excelencia en la producción del queso de cabra consiguiendo un producto realmente sorprendente.**

Hoy en día cuentan con más de 250 cabras de la raza Murciano-Granadina y producen de forma artesanal tres quesos diferentes elaborados con leche cruda.

# Cómpre La Chivita en Al Queso, su tienda online de quesos artesanos.

## REVIEWS

grado ★★★★★

Rosa y Juan

19/02/2016

**Queso La Chivita**

Un queso que sorprende gratamente. Nos lo apuntamos entre nuestros preferidos.

Escriba su comentario!

## ACCESORIOS



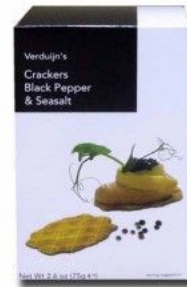
Chutney de ciruelas

6,70 €



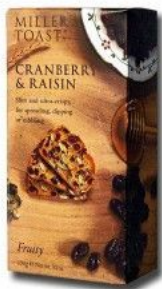
Chutney de higos

6,70 €



Crackers de Pimie...

2,75 €



Tostas de Arándan...

5,50 €



Salsa de arándanos

4,00 €



Salsa de higos

3,50 €

## ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



Cómo conseguir una tabla de quesos artesanos equilibrada?



Quesos de cabra, su cata y maridaje



El queso de cabra La Chivita recibe el premio al mejor queso de Asturias 2016

DESCARGAR

Queso de cabra La Chivita

Descripción y características del queso de cabra La Chivita de AlQueso

⬇ Descargar (69.72k)

---

## Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

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