



Quesos

Quesos Añejos

Añejo emborrado de cabra




Añejo emborrado de cabra

Referencia N04EB-196

Condición: Nuevo producto

Queso añejo de cabra payoya "emborrado". Un queso curado más de 18 meses que es tratado con el sabroso proceso "emborrado" que consiste en su curación con **aceite de oliva y salvado de trigo**. Está **producido con leche cruda de la famosa cabra Payoya**. Un queso muy exclusivo y difícil de encontrar.

Puede comprar este queso en cuñas de unos 400 grs. aproximadamente.

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



FICHA TÉCNICA

Peso	400 grs
Leche	Cabra
Tiempo de Maduración	Más de 18 meses
Intensidad de sabor	Fuerte
Zona de producción	Andalucía
País	España
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Cruda
Formato de venta:	Cuña

MÁS

Queso añejo emborrado de cabra Payoya

Un queso añejo producido por la Quesería El Bosqueño. Una quesería situada en la provincia de Cádiz, dentro del Parque Natural Sierra de Grazalema. El Bosqueño produce este queso con leche cruda de cabras Payoyas que pastan en libertad por la sierra grazalemeña.

Es una de las queserías artesanas pioneras en la producción de quesos exclusivos. Su gran éxito comercial ha provocado el nacimiento de nuevas queserías en toda la provincia gaditana. Sus elaboraciones han recuperado las recetas tradicionales de Cádiz y consiguen, de esta forma, la producción de quesos con altos niveles de excelencia.

El Bosqueño es una quesería que obtiene año tras año premios internacionales destacando entre miles de quesos de todas las procedencias.

Al Queso la mejor forma de comprar queso de cabra artesanos

REVIEWS

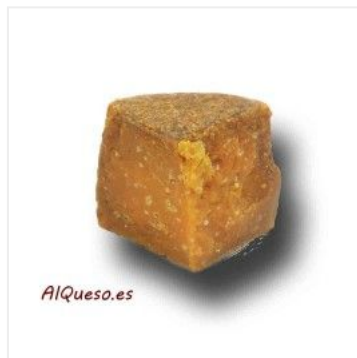
Sea el primero en escribir un comentario!

ACCESORIOS



Queso añejo embor...

12,00 €



Añejo emborrado d...

14,70 €

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



Feria del queso de Zuheros



Quesos de cabra, su cata y maridaje



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

Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

 Email: clientes@alqueso.es