



Quesos

Quesos suizos

Appenzeller Suizo



Appenzeller Suizo

Referencia 164

Condición: Nuevo producto

El Appenzeller es una especialidad suiza, cuya elaboración se remonta a la edad media. La técnica usada para su fabricación es lo que le otorga ese sabor único y característico, del Appenzeller: durante los tres meses de maduración, la corteza se unta regularmente con una salmuera de hierbas cuya receta es guardada en secreto, el resultado es un queso de leche de

vaca semicurado, muy sabroso, aromático y fino con una pasta amarillenta semidura, con escasos ojos distribuidos uniformemente. La corteza es dura, de color pardo rojizo.

Puede comprar este queso en cuñas de 250 grs aproximadamente.



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



FICHA TÉCNICA

Peso	250 grs aproximadamente
Leche	Vaca
Tiempo de Maduración	3 meses
Intensidad de sabor	Medio

