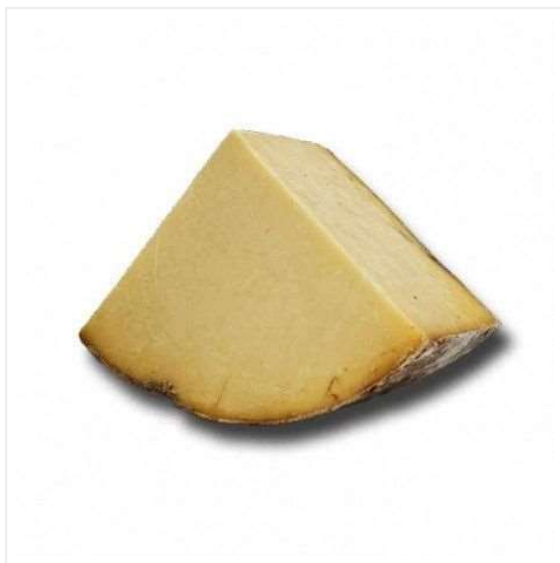




Quesos

Quesos ingleses

Cheddar DOP Granja



## Cheddar DOP Granja


Referencia N01AR-152

Condición: Nuevo producto

**Queso Cheddar artesano de Granja**, producido con leche de vaca en las granjas de Somerset. Es un **queso añejo de sabor fuerte** que sorprende gratamente. Está madurado entre 11 y 18 meses.

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 aprox
Leche	Vaca
Tiempo de Maduración	11 a 18 meses
Intensidad de sabor	Medio a fuerte
País	Inglaterra
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Pasteurizada

Formato de venta:	Cuña
-------------------	------

MÁS

## **Queso Cheddar D.O.P añejo**

El Westcombe Cheddar es el buque insignia de una de las **queserías más afamadas del Reino Unido**. Producen este queso de forma tradicional de la misma forma que su creador Mrs Brickell hace más de 100 años.

Producen este queso con la leche de vaca de las razas Holstein y Frisona que llega diariamente a la quesería donde comienza la producción de sus quesos. Todo el proceso es manual y **los quesos maduran entre un período de 11 a 18 meses**.

El sabor de este Cheddar es complejo y muy alejado de lo que muchos conocemos como Cheddar (un producto industrial y masificado). Tiene aromas lácticos suaves y que perduran mucho en boca. Su sabor se acentúa con notas cítricas, de avellanas y caramelo.

Un queso que merece la pena conocer.

## **Al Queso, la mejor forma de comprar queso online.**

Otros ingredientes: Fermentos lácticos y sal. MG 34.9%. Temperatura de almacenaje 4°.

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

## ACCESORIOS



Quesos internacio...

52,25 €

## ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



Nuestros 30 quesos favoritos

---

## Store Information



Al Queso, Spain



Call us now: +34 91 416 52 74



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