



Accesorios

Girolle para queso




## Girolle para queso

Referencia A01AI-136

Condición: Nuevo producto

La Girolle es la tabla de cortar queso más sorprendente y a la vez más sencilla que existe. De origen Suizo es típico su uso con el queso del mismo origen Tete de Moine. Pero también es ideal para crear "flores de queso" Manchego o de Idiazábal o flores Zamoranas o de cualquier queso curado con forma redonda y que no sea muy ancho. Se presenta con una tapa para preservar el queso y para facilitar su consumo. Tiene un diámetro total de 21 cm y una altura de 16 cm.

---

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

---



## FICHA TÉCNICA

Formato de venta:

Kit completo

MÁS

## Girolle para queso

La **Girolle suiza** se compone de una base de madera que tiene en su centro un pincho en el que se clava el **queso**. Contiene también una **cuchilla** que situada en la parte superior de ese mismo pincho y **haciéndola girar consigues** obtener finísimas lonchas que se convierten por su fino grosor en **flores de queso**. A este conjunto se le une una tapa que ayuda a mantener el queso y que hace el acceso al mismo más fácil.



La Girolle es un utensilio de cocina inventado por un ingeniero suizo y cuyo uso se ha popularizado de forma excepcional. En Suiza su uso se centra en el queso Tete de Moine (cabeza de monje) pero **en España su uso se ha ampliado a otros tipos de quesos como el Manchego, el Zamorano, el Echegari, el Roncal o el idiazabal. El resultado de su uso son unas flores finas que permiten extraer todo el sabor del queso utilizado.** El ancho máximo del queso recomendado para el uso de este Girolle es de unos 14 cm. Una buena idea dependiendo del ritmo de consumo es cortar el queso por la mitad (en alto) y poner una mitad en la Girolle y preservar la otra.

Su uso es muy sencillo y una vez colocado el queso basta hacer girar la cuchilla para ir obteniendo estas flores deliciosas. Se presenta con una tapa para preservar el queso.

**Compre esta fabulosa Griolle en Al Queso.**

## REVIEWS

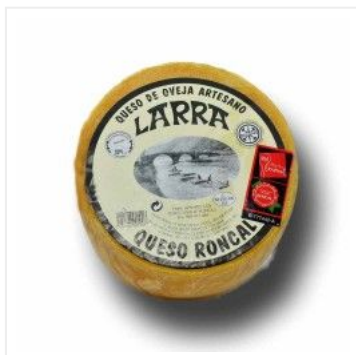
Sea el primero en escribir un comentario!

## ACCESORIOS



Queso Echegarai

13,50 €



Roncal

21,00 €



Manchego Curado O...

24,00 €



Manchego semicura...

18,30 €



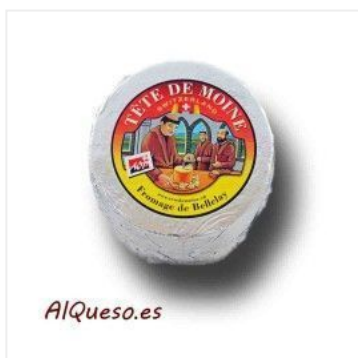
Zamorano añejo

25,25 €



Idiazabal artesan...

17,50 €



Tete de Moine

24,50 €

## Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

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