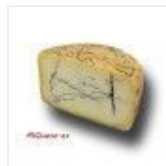
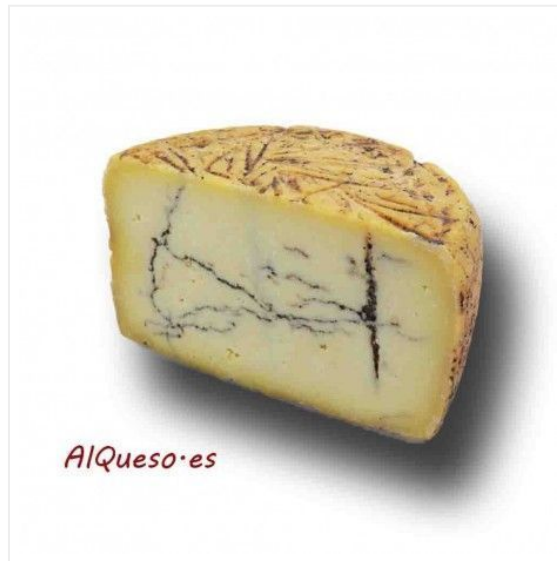




Quesos

Quesos italianos

Pecorino trufado




Pecorino trufado

Referencia N02MD-192C

Condición: Nuevo producto

Queso elaborado con leche cruda de oveja y capas de trufa negra en su interior. Corteza de color amarillento e interior pajizo que permite ver la trufa en cada bocado. Su textura es granulosa y se desmiga al cortarlo. Se madura un mínimo de 6 meses. Ofrece un sabor láctico con un final ligeramente picante con el indiscutible y potente aroma y sabor a trufa.

Puede comprar este queso en cuñas de 650 - 700 grs o en cuñas pequeñas de 330 grs aprox.

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

Tamaño

Cuña Cuña pequeña



FICHA TÉCNICA

Peso	650 - 700 grs aprox
Leche	Oveja
Intensidad de sabor	Medio a fuerte
País	Italia
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Cruda
Formato de venta:	Cuña

MÁS

Comprar queso Pecorino al Tartufo

El Pecorino al Tartufo (o Pecorino con trufa), es un exquisito queso maduro con auténtico sabor y potente aroma a trufa. Está elaborado con leche pura de oveja y capas de trufa negra en su interior.

Los quesos Pecorino deben su nombre a la palabra Pécora, que significa oveja en italiano.

Hay cuatro variedades principales, todas con DOP, Pecorino Romano, Pecorino Sardo, Pecorino Toscano y Pecorino Siciliano.

Hay diferencias en las variedades de este queso, el Pecorino Romano es el más conocido fuera de Italia, se suele utilizar en la cocina como el parmesano, está muy curado y es bastante salado, en el caso del Pecorino al Tartufo esta salinidad se ve equilibrada por el aroma y sabor de la trufa.

El Pecorino al Tartufo se elabora con leche de oveja cruda, y se le da una forma redonda para su maduración con un peso del queso entero de 5kg. De color amarillo pajizo (permite ver la trufa en cada bocado), textura granulosa, se desmiga al cortarlo, y ofrece un sabor láctico con un final ligeramente picante.

Al Queso es la mejor forma de comprar queso artesano

Fuente: Mundoquesos

Otros ingredientes: Sal y trufa. MG 45%. Temperatura de almacenaje 4°.

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

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