

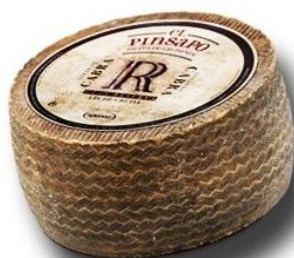


Quesos

Quesos Curados

Pinsapo de cabra Gran Reserva

Nuevo



## Pinsapo de cabra Gran Reserva


Referencia 225

Condición: Nuevo producto

El queso Pinsapo de cabra Gran Reserva es el producto estrella de esta quesería. Tras una selección magistral de la leche se elabora este queso viejo de cabra de leche cruda siguiendo el método más tradicional. Su aroma, de gran intensidad, recuerda a la leche de cabra. Muy agradable para los amantes del queso intenso. **Su sabor es vivo, profundo, robusto y picante, con un retrogusto de gran persistencia.** Tiene una maduración mínima de 4 meses en las mejores condiciones de secado.

Puede comprar este queso en unidades de 400-500 grs.

---

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

---



## FICHA TÉCNICA

Peso	400 - 500 grs
Leche	Cabra
Tiempo de Maduración	Más de 4 meses
Intensidad de sabor	Medio a fuerte
Zona de producción	Andalucía
País	España
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Cruda
Formato de venta:	Pieza entera

## MÁS

**Comprar Queso Pinsapo Gran Reserva**

Desde hace una década la quesería El Pinsapo – Sierra de las Nieves, ofrece una amplia variedad de **quesos elaborados con pura leche de cabra** por sus maestros artesanos con la máxima excelencia reconocida y premiada a nivel nacional e internacional.

Esta quesería viene avalada por una **materia prima de máxima calidad**, leche pura de cabra autóctona de Málaga, y por un esmero extremo en su elaboración acorde a la tradición artesanal.

Su producto de más calidad, representativo de la quesería, es el **Gran Reserva**. Este queso ha conseguido premios nacionales e internacionales como son:

- 2016 Premio en la feria nacional de Trujillo
- 2014 Premios Roma 2014 - 2º Puesto / Roma - Italia
- 2011 Plata World Cheese Awards / Birmingham - Reino Unido
- 2011 3º Premio Guadalteba - XI Concurso de Queso Artesano de Andalucía / Teba - España
- 2010 Seleccionado SIAL - Tendances & InnovationS / París - Francia

Un producto que satisfará sus mayores exigencias.

**Puede comprarlo ahora en Al Queso, su tienda online de quesos artesanos.**

## REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

---

## Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

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