



Quesos

Quesos Añejos

Manchego añejo Ojos del Guadiana



## Manchego añejo Ojos del Guadiana


Referencia N01OG-21

Condición: Nuevo producto

El queso manchego Ojos del Guadiana, es un queso artesano elaborado con leche cruda de ovejas manchegas que pastan cada día por los pastizales del entorno del Parque Nacional de las Tablas de Daimiel, en Ciudad Real. Se madura un mínimo de 12 meses.

Con su sabor fuerte y sabroso ha deslumbrado a los consumidores más exigentes del queso manchego y a los gastrónomos y restauradores más prestigiosos.

Se sirven en cuñas de 400 grs aproximadamente o quesos enteros de 3,3 Kg.

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

### Tamaño

Queso entero



## FICHA TÉCNICA

Peso	400 grs aprox. / 3,3 Kg
Leche	Oveja
Tiempo de Maduración	Más de 12 meses
Intensidad de sabor	Medio a fuerte
Zona de producción	Castilla La Mancha
País	España
Maridaje	Vino blanco seco en madera o fermentado en barrica.
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Cruda
Formato de venta:	Cuña

## MÁS

### **Queso Manchego añejo**

El queso Manchego añejo Ojos del Guadiana, con Denominación de Origen Protegida, es un queso procedente de la comarca de La Mancha, en España.

Se trata de un **queso de corteza dura lavado con aceite de oliva**. El sabor, ligeramente ácido, es fuerte y sabroso con toques picantes a medida que está más curado.

El queso Manchego es de entre nuestros quesos artesanos el más conocido a nivel internacional. Podríamos considerarlo como la punta de lanza de la internalización de nuestros quesos. Por ello se ha intentado su producción en otras zonas y países sin conseguir resultados ni siquiera parecidos. Esto es debido al clima duro y extremado de La Mancha que favorece la vegetación rústica, alimento de una ancestral raza de ovejas que son las manchegas.

## **La quesería Ojos del Guadiana**

La quesería Ojos del Guadiana nace en Daimiel en el año 1998, fruto de la inquietud de un grupo de ganaderos que decide aportar su mejor materia prima para elaborar el mejor queso manchego. Está acogida a la Denominación de Origen Protegida de Quesos de La Mancha.

Desde su creación no ha parado de conseguir premios y reconocimientos nacionales e internacionales.

Sus ovejas pastan de manera extensiva en los entornos protegidos del Parque Natural de las Tablas de Daimiel. El control de todo el proceso de producción desde la generación de la leche a la producción de los quesos hace que su producto destaque entre el resto de quesos del mercado.

Su queso añejo es especialmente apreciado por gourmets, gastrónomos y amantes del queso.

## **Cómprelo aquí en Al Queso, su tienda online de quesos artesanos.**

### REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

### ACCESORIOS



Chutney de ciruelas  
6,70 €



Crackers de Queso  
2,75 €



Salsa de arándanos  
4,00 €

### ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



Mercado del Queso Artesano de Aracena



Feria Nacional de quesos de Manzanares



Clasificar los quesos por su curación.



Cuando un pueblo se convierte en una marca



Feria del Queso de Trujillo 2015



Cómo conseguir una tabla de quesos artesanos equilibrada?



El Queso Manchego: el prestigio de los quesos españoles



World Cheese Awards: descubre todos los quesos españoles premiados



El Queso Manchego Ojos del Guadiana vuelve a ser premiado



Disfrutando la feria nacional del Queso de Trujillo 2016



Sorprendentes resultados del consumo per cápita de queso en España



Nuestros 30 quesos favoritos

DESCARGAR

Manchego añejo Ojos del Guadiana

Descripción y características del queso manchego añejo Ojos del Guadiana.

⬇ Descargar (69.74k)

## Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

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