



Quesos

Quesos Tiernos

Queso Trufado de oveja




Queso Trufado de oveja

Referencia N02P02A-24

Condición: Nuevo producto

El **Trufado de Oveja** es un queso fabricado totalmente a mano bajo el formato de servilleta. Su base de leche de oveja pasteurizada curada durante 20 días nos brinda un queso de corteza muy fina y pasta firme, semiblanda con ojos pequeños y olor suave y especiado, en los que está presente en todo momento la trufa negra de Morella un manjar que aporta sabor y olor a un gran queso.

Puede comprar este queso en formato de 400 - 450 grs.

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



FICHA TÉCNICA

Peso	400 - 450 grs
Leche	Oveja
Tiempo de Maduración	20 días
Intensidad de sabor	Medio
Zona de producción	Levante
País	España
Maridaje	Cava
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Pasteurizada
Formato de venta:	Pieza entera

MÁS

Queso artesano trufado de oveja

El Trufado de Oveja es un queso que se elabora de forma artesanal en Castellón (España) a partir de leche de oveja por la quesería Catí. Su zona de producción se limita al municipio de Catí. Este queso de color blanco crema, presenta una corteza muy fina, con manchas de trufa, también presente en su pasta, que es firme, semiblanda ya que está compactada a mano y desprende un agradable olor láctico y especiado al que le da un toque especial la trufa negra.

Su versatilidad de uso es muy amplia: desde su consumo directo maridado con cava o champagne fermentado en barrica, hasta como ingrediente en ensaladas, tostas, cremas etc.

Cómpralo aquí en Al Queso, su tienda online de quesos artesanos.

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

ACCESORIOS



Crackers de Queso

2,75 €

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



Una tabla de quesos artesanos para San Valentín



Trufas y quesos, un matrimonio perfecto.

DESCARGAR

Queso trufado artesano de oveja

Queso trufado de oveja de la quesería Catí

📄 Descargar (65.16k)

Store Information

📍 Al Queso, Spain

☎ Call us now: +34 91 416 52 74



Email: clientes@alqueso.es