



Quesos

Quesos Tiernos

Castell de Morella




Castell de Morella

Referencia N02CA-83

Condición: Nuevo producto

Queso de cabra de corteza enmohecida de la quesería Catí premiada con multitud de premios nacionales e internacionales. De **sabor suave** y forma de pirámide truncada.

Puede comprar este queso en pirámides de unos 500 grs aprox.

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



FICHA TÉCNICA

Peso	500 grs. aprox
Leche	Cabra
Tiempo de Maduración	30 días
Intensidad de sabor	Medio
Zona de producción	Levante
País	España
Maridaje	Cavas y vinos blancos afrutados
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Pasteurizada
Formato de venta:	Pieza entera

MÁS

Comprar queso artesano Castell de Morella

La quesería Catí produce este queso de forma artesanal. Son quesos únicos que presentan una corteza enmohecida muy característica y peculiar de esta quesería. Tiene un peso aproximado de medio kilo. De **sabor suave ligeramente dulzón** es un queso que merece la pena probar. Su pasta es muy densa y con tendencia a desmigarse al cortarlo. **Su presentación es excelente y tiene forma de pirámide truncada.**

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

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

ACCESORIOS



Chutney de higos
6,70 €



Crackers de Queso...
2,75 €

DESCARGAR

Queso Castell de Morella

Descripción y características del queso Castell de Morella via AlQueso.es

📄 Descargar (57.23k)

Store Information

📍 Al Queso, Spain

☎ Call us now: +34 91 416 52 74

✉ Email: clientes@alqueso.es