



Quesos

Quesos Semicurados

Pell Florida




Pell Florida

Referencia N03B03A-82

Condición: Nuevo producto

Excelente queso de cabra artesano premiado con la plata en el World Cheese Awards de 2014. Un queso de corteza enmohecida y sabor ligeramente dulzón.

Puede comprar este queso en unidades de 450 grs aprox.

 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	45 días
Intensidad de sabor	Medio
Zona de producción	Levante
País	España
Maridaje	Cava o vinos blancos afrutados
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Pasteurizada
Formato de venta:	Pieza entera

MÁS

Comprar queso artesano Pell Florida

Queserías Catí produce de forma artesanal este queso de cabra de corteza enmohecida de un peso entre los 400 grs - 500 grs. Es un queso cremoso envolvente al paladar. Su proceso de maduración y su corteza le confiere un aroma a bodega y setas delicioso. Su sabor es ligeramente dulzón y poco salado con recuerdo a nueces.

Cómpralo 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 €

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN

[Cómo conseguir una tabla de quesos artesanos equilibrada?](#)[World Cheese Awards: descubre todos los quesos españoles premiados](#)

DESCARGAR

Queso Pell Florida

Características y descripción del queso Pell Florida en AlQueso.es

[📄 Descargar \(73.15k\)](#)

Store Information

 Al Queso, Spain Call us now: +34 91 416 52 74 Email: clientes@alqueso.es

