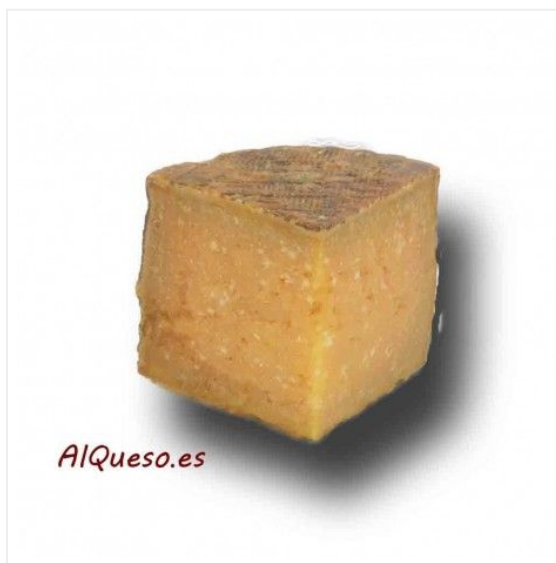




Quesos

Quesos Añejos

Añejo de cabra payoya y oveja




Añejo de cabra payoya y oveja

Referencia N03EB-118

Condición: Nuevo producto

Excelente queso muy curado realizado con leche de cabra Payoya y con leche de oveja Grazalemeña. Curado un mínimo de 18 meses presenta un sabor y una textura inigualable. Producido por la muy premiada Quesería de El Bosqueño.

Puede comprar este queso en cuñas de 400 - 450 grs aprox.

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



FICHA TÉCNICA

Peso	400 - 450 grs aprox
Leche	Cabra y oveja.
Tiempo de Maduración	Más de 18 meses
Intensidad de sabor	Fuerte
Zona de producción	Andalucía
País	España
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Pasteurizada
Formato de venta:	Cuña

MÁS

Comprar queso artesano añejo de cabra Payoya y oveja Grazalemeña

La Quesería El Bosqueño produce y madura este queso desde la provincia de Cádiz. Para ello cuenta con la mejor leche de cabras Payoyas y ovejas Grazalemeñas que pastan el libertad por los parques naturqles de la Sierra de Cádiz.

No deje de probar este lujo que ponemos a su disposición en Al Queso.

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

ACCESORIOS



Tostas de Arándan...
5,50 €



Tostas de Melocot...
5,10 €

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



La cabra Payoya y la moda en el mundo de los quesos



7 beneficios del queso para su salud que no hubiese imaginado



World Cheese Awards: descubre todos los quesos españoles premiados



Queso Payoyo: el queso de cabra payoya de Villaluenga del Rosario

Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

 Email: clientes@alqueso.es