



Quesos

Quesos azules

Azul La Peral



Azul La Peral

Referencia N02BZ-39

Condición: Nuevo producto

La Peral es un queso azul de leche de vaca frisona, de color blanco pajizo, fermentos lácteos y mohos nobles seleccionados que le otorgan sus características manchas azuladas. Cuando es joven, La Peral es un queso semiazul, de sabor delicado y con un gran bouquet. Con el paso de los días, completa su transformación en un queso azul, adquiriendo toda su personalidad, ligeramente picante, pero sin perder ni un ápice de su untuosidad y bouquet.

La Peral es de pasta blanda con enmohecimiento interior (desarrollo de *Penicillium Roqueforti*), salado en superficie por frotación con sal seca y con una maduración mínima de dos meses volteándole periódicamente.

Puede comprar este queso en formatos de 400 grs. aproximadamente.



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



FICHA TÉCNICA

Peso	400 - 450 aprox.
Leche	Vaca
Tiempo de Maduración	Al menos 30 días
Intensidad de sabor	Medio a fuerte
Zona de producción	Asturias
País	España
Tipo de leche	Pasteurizada
Formato de venta:	Pieza entera

MÁS

Queso azul La Peral

La Peral es una quesería de carácter familiar fundada en 1923 por D. Antonio León Álvarez, que viene elaborando artesanalmente desde entonces el Queso La Peral con leche de vaca, con moho noble, y madurados en una bodega natural, situada bajo la propia quesería.

La Quesería está situada en la Parroquia de San Jorge de la Peral del Concejo de Illas en la zona central de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias. La combinación de la más moderna tecnología, con los procesos de elaboración artesanales hacen de La Peral un queso de gran personalidad y muy apreciado por los consumidores.



Es uno de los casos en donde una quesería consigue llevar su denominación a la categoría de tipo de queso. Otro caso emblemático y también asturiano es el queso Ahumado de Pría.

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

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

ACCESORIOS



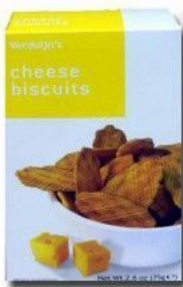
Chutney de ciruelas
6,70 €



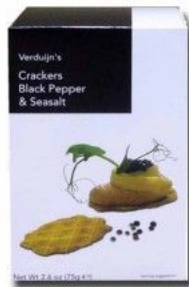
Mini Fondue
9,20 €



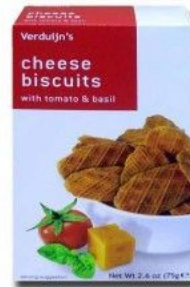
Fondue pequeña
15,50 €



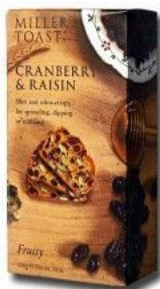
Crackers de Queso
2,75 €



Crackers de Pimie...
2,75 €



Crackers de Queso...
2,75 €



Tostas de Arándan...

5,50 €

Salsa de arándanos

4,00 €

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



Cómo conservar un queso azul



Mini Pizzas



Cuando un pueblo se convierte en una marca



Sopa de queso azul



El queso de cabra La Chivita recibe el premio al mejor queso de Asturias 2016

DESCARGAR

Azul La Peral

Descripción y características del queso azul La Peral. Vía Alqueso.es

[📄 Descargar \(67.37k\)](#)

Store Information

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