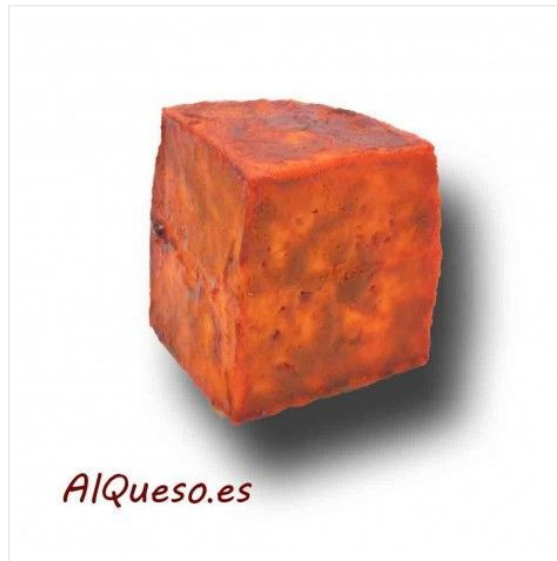




Quesos

Quesos Curados

Queso curado de cabra Payoya al pimentón




Queso curado de cabra Payoya al pimentón

Referencia N04EB-137

Condición: Nuevo producto

Queso madurado de cabra payoya en aceite y pimentón. El pimentón le aporta a este queso una fortaleza de sabor y un carácter picante inigualable. Es un queso elaborado con **leche cruda de cabra** por la quesería artesano El Bosqueño que resulta **perfecto para aquellos que les gusten los sabores fuertes y picantes**. Se sirve en cuñas envasadas al vacío con el pimentón lo que le hace resaltar todavía más su sabor.

Puede comprar este queso en cuñas de aproximadamente 450 - 500 grs.

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



FICHA TÉCNICA

Peso	450 - 500 grs aprox.
Leche	Cabra
Intensidad de sabor	Fuerte
Zona de producción	Andalucía
País	España
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Pasteurizada
Formato de venta:	Cuña

MÁS

Queso curado de cabra payoya al pimentón

Este queso **producido con leche cruda de cabra payoya** responde a la tradición muy arraigada en España de dotar a los quesos de complementos que resalten y potencien su sabor. De esta forma por toda la geografía española nos encontramos con quesos al romero, a la ceniza, en aceite, al vino, a las hierbas, con trufa, etc. Una tradición que tiene especial arraigo entre las queserías andaluzas con preparados tan interesantes como los que realiza la **quesería artesana de El Bosqueño: emborrados** (en aceite y salvado de trigo), **al licor de Arrayán** o esta preparación que presentamos de **aceite y pimentón**. El estar envasados al vacío en cuartos de queso hace que el sabor que le aporta el pimentón sea mucho más pronunciado.

Un extra: la cabra payoya

Adicionalmente a esta deliciosa y fuerte preparación este queso goza del privilegio de estar producido con leche de cabra payoya de la sierra de Grazalema. Un extra en la calidad de los quesos cada vez más reconocida nacional e internacionalmente.

Cómpralo ya en [Al Queso](#), su tienda online de quesos artesanos.

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



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