



Quesos

Quesos Curados

Queso Echegarai



## Queso Echegarai

Referencia N01B05C-36E


Condición: Nuevo producto

El queso Echegarai es un queso de oveja latxa que se produce únicamente en las montañas del País Vasco y Navarra.

Este queso madura de 2 a 6 meses, y en su proceso de elaboración lo prensan pero no lo cuecen, lo que le proporciona ese sabor y textura tan característico.

Puede comprar este queso en unidades de 800 - 900 grs.

---

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

---

Tamaño

Queso entero



## FICHA TÉCNICA

Peso	800 grs - 900 grs
Leche	Oveja
Tiempo de Maduración	4 meses
Intensidad de sabor	Medio a fuerte
Zona de producción	País Vasco y Navarra
País	España
Maridaje	Vinos tintos de reserva y crianza, amontillados, olorosos, ahumados. Vinos blancos secos en madera o fermentados en barrica.
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Cruda
Formato de venta:	Pieza entera

## MÁS

### **Queso artesano Echegarai**

El queso Echegarai, se produce en las montañas de Euskal Herria, donde los pastores perfeccionan su elaboración desde hace mas de 8.000 años, ofreciéndonos así un gran queso de salinidad media y un punto picante, de corteza dura y lisa que cubre una pasta de textura firme algo granulada, color mate homogéneo, olor característico, ligeramente ahumado, y de un sabor excepcionalmente intenso y prolongado, amplio, a la vez que equilibrado a leche madurada de oveja y algo de cuajo natural.

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

## REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

## ACCESORIOS



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 €

## DESCARGAR

Queso Echegarai

Características y descripción del queso artesano Echegarai

📄 Descargar (63.15k)

## Store Information

📍 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

 Email: [clientes@alqueso.es](mailto:clientes@alqueso.es)