



Hacer queso

Cuajo líquido




Cuajo líquido

Referencia 211

Condición: Nuevo producto

Cuajo líquido natural procedente de cuajares de ternera y cordero. Podrá cuajar muchos litros de leche con este producto. De color cristalino y limpio, su **inconfundible aroma a natural** y su **estabilidad son las señas de identidad de este cuajo**. Tiene un alto contenido en quimosina y es uno de los preferidos de la moderna industria del queso.

Puede comprar este cuajo natural líquido en un envase de 50 cc. con cuentagotas.

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



FICHA TÉCNICA

Peso	50 cc
País	España
Formato de venta:	Frasco

MÁS

Cuajo Natural

El **cuajo** forma parte indispensable en el proceso de producción del queso. Para su utilización basta llevar la leche a una temperatura de 40°C y añadir unas cuantas gotas. En poco tiempo el cuajado será una realidad.

La **casa Nievi** es uno de los mayores productores de productos para el cuajado y fermento de la leche en su proceso de transformación a queso. Son productos naturales y de la máxima calidad lo que les ha granjeado el prestigio entre los productores queseros.

Puede comprar ahora este cuajo en Al Queso

REVIEWS

grado ★★★★★☆

Atención al cliente de Al Queso

05/05/2016

Respuesta de AlQueso

Si, le sirve perfectamente para hacer cuajada. Si quiere que le facilitemos una receta no tiene más que pedirnosla al email clientes@alqueso.es Muchas gracias

grado ★★★★★☆

Maria Del Carmen M

05/05/2016

cuajo liquido

Estaría interesada en que me informaran si este cuajo me serviría también para hacer cuajada.
Gracias

Escriba su comentario!

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



¿Cómo hacer queso en casa?

Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

 Email: clientes@alqueso.es