



Quesos

Quesos Curados

El Abuelo Santos



## El Abuelo Santos


Referencia N02FM-197

Condición: Nuevo producto

El Abuelo Santos es un queso extremeño producido con leche cruda de oveja y cabra. La quesería Francisco Morán recupera las formas ancestrales de producción de queso de la comarca y produce esta especialidad única. Es un queso tipo torta, curada de 3 a 4 meses, de sabor intenso y pasta mantecosa.

Puede comprar este queso en unidades de 600 - 650 grs.

---

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

---



## FICHA TÉCNICA

Peso	600 - 650 grs
Leche	Cabra y oveja.
Tiempo de Maduración	3 a 4 meses
Intensidad de sabor	Medio a fuerte
Zona de producción	Extremadura
País	España
Tipo de cuajo	Vegetal
Tipo de leche	Cruda
Formato de venta:	Pieza entera

## MÁS

## **El Abuelo Santos**

Cuando la **quesería artesana Francisco Morán e Hijos** decidió que quería profundizar en la forma de producción tradicional de Extremadura encontró en sus generaciones anteriores la mejor forma de producir quesos. De esta forma produjeron un **queso artesano con leche cruda de oveja y cabra al estilo de la torta extremeña**.

Este producto que bien podría haber sido categorizado como una torta fue madurado entre 3 y 4 meses hasta conseguir un producto redondo. Lo denominaron "El Abuelo Santos" en reconocimiento a las tradiciones y a sus generaciones anteriores.

Es un queso de **sabor intenso, ligeramente picante y de textura mantecosa y compacta**. En su maduración se frota con aceite virgen de oliva y se finaliza su presentación al estilo torta rodeándolo con un trapo.

**Cómprelo en Al Queso, la mejor forma de comprar quesos artesanos.**

## REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

## ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



Disfrutando la feria nacional del Queso de Trujillo 2016

---

### Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

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