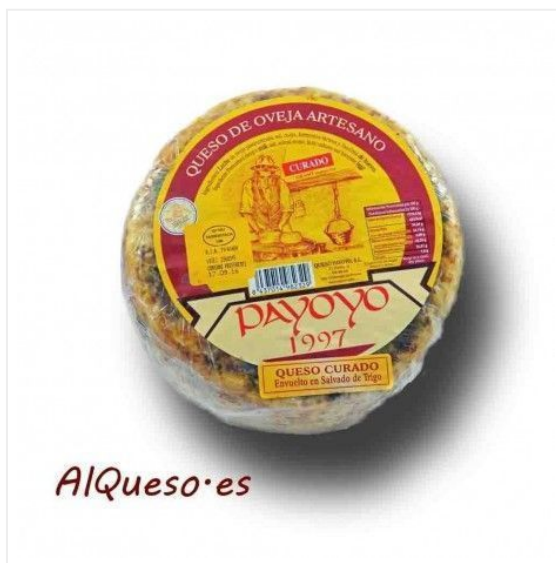




Quesos

Quesos Curados

Queso Payoyo emborrado de oveja



## Queso Payoyo emborrado de oveja


Referencia N02BZ-147

Condición: Nuevo producto

**Queso Payoyo emborrado curado de oveja grazalemeña. Un queso artesano de leche entera con una maduración mínima de 90 días. Posteriormente se trata cubriéndolo de manteca ibérica derretida y salvado de trigo y permanece en bodega otros 90 días. Sabor picante muy leve con paladar sabroso muy especial aportado por el salvado de trigo.**

Puede comprar este queso en cuñas de 450 grs aproximadamente.

Notify me when available

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



## FICHA TÉCNICA

Peso	450 grs aprox
Leche	Oveja
Tiempo de Maduración	180 días
Intensidad de sabor	Medio a fuerte
Zona de producción	Andalucía
País	España
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Pasteurizada
Formato de venta:	Cuña

## MÁS

### **Queso Payoyo emborrado de oveja**

El Queso artesano Payoyo de la quesería Payoyo ha sido galardonado este año con el Súper Oro en los World Cheese Awards. Un queso que atesora innumerables premios y que ya tenía diversos premios en los World Cheese Awards de 2010 y 2013 así como innumerables premios nacionales e internacionales:

- 2006 - Premio Roma Internacional: ORO
- 2007, 2008 - Premio Roma Internacional: PLATA
- 2010 - Guadalupe: ORO
- 2010, 2013 - World Cheese Awards: BRONCE
- 2011 - International Cheese Awards Nantwich: ORO
- 2014 - World Cheese Awards: SUPER ORO
- 2014 - Concurso de Queso Artesano Villa de Teba: PLATA

El tratamiento que recibe este queso es el llamado **emborrado**. Un tratamiento típico de los quesos de la sierra de Grazalema. Es una receta tradicional y muy antigua empleada en los pueblos serranos como conservación natural del queso, remontándose a la época de los romanos. Para ello se embadurna el queso con Salvado de Trigo y con aceite o en este caso con manteca. El resultado es un sabor especial y muy sabroso.

Este queso artesano curado está producido con leche entera de oveja grazalemeña. Una oveja que pasta en libertad por el Parque Natural de Grazalema. Su sabor es ligeramente picante con el aporte añadido de la manteca y el salvado.

El emborrado es una preparación que sorprende y que todo quesero debería probar.

## Al Queso, la mejor forma de comprar queso Payoyo artesano.

### REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

### ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



La cabra Payoya y la moda en el mundo de los quesos




World Cheese Awards: descubre todos los quesos españoles premiados

---

### Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

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