



Quesos

Quesos Semicurados

Payoyo de oveja



## Payoyo de oveja


Referencia 222

Condición: Nuevo producto

Queso de leche entera de oveja de la famosa **quesería gaditana Payoyo**. Tiene una maduración mínima de 75 días. El sabor de este queso es intenso, muy suave y cremoso al paladar. **Una delicia más de la quesería Payoyo.**

Lo puede comprar en cuartos de queso de 500 grs aproximadamente.

---

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

---



## FICHA TÉCNICA

Peso	500 grs aprox
Leche	Oveja
Tiempo de Maduración	Mínimo de 75 días
Intensidad de sabor	Medio
Zona de producción	Andalucía
País	España
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Pasteurizada
Formato de venta:	Cuña

## MÁS

**Quesería Payoyo**

**Quesos Payoyo**, es una **quesería artesana** que fue creada en 1995. Desde sus inicios han elaborado sus quesos con la leche que producen los ganaderos de su comarca natural, las **Serranías de Cádiz y de Ronda**, y más concretamente de tres parques naturales: Parque Natural Sierra de Grazalema, Parque Natural Los Alcornocales y Parque Natural Sierra de las Nieves, en la Serranía de Ronda, sirviendo de estímulo la **quesería** para el mantenimiento de las distintas razas existentes, algunas en peligro de extinción.

El fin de la **quesería Payoyo** es **recuperar los tradicionales quesos de su comarca**, con **quesos de Cabra, Oveja y la Mezcla de Cabra y Oveja**.

Puede [comprar los quesos Payoyo en Al Queso](#), su tienda online de [quesos artesanos y productos gourmet](#).

Otros ingredientes: Fermentos lácticos lisozima de huevo y sal. MG 32.34%. Temperatura de almacenaje 4°.

## REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

## ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



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](mailto:clientes@alqueso.es)