



Quesos

Quesos Curados

Pinsapo al Pedro Ximenez




Pinsapo al Pedro Ximenez

Referencia N03MD-207-87

Condición: Nuevo producto

Queso de cabra payoya bañado al Pedro Ximenez (D.O. de Jerez). Un queso curado un mínimo de 100 días que se elabora con un baño artesanal y largo del excepcional vino "Pedro Ximénez". El olor predominante es el del vino. En boca, textura cremosa y elástica, con un aroma agradable y poco salado. Sabor peculiar, amplio y generoso con un fondo a vino seco. **La combinación de ambos productos (queso y vino) produce una sensación dulce-amargor única.** Su corteza es comestible lo que le da un plus de sabor.

Se puede comprar en pequeñas unidades de 475 grs o en cuñas de 270 grs.

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

Tamaño

Queso entero

Cuña



FICHA TÉCNICA

| | |
|----------------------|--|
| Peso | Entero 475 grs. - Cuña 280 grs. aprox. |
| Leche | Cabra |
| Tiempo de Maduración | 3 a 4 meses |
| Intensidad de sabor | Suave |
| Zona de producción | Andalucía |
| País | España |
| Tipo de cuajo | Natural |
| Tipo de leche | Pasteurizada |

MÁS

Quesería Pinsapo

Desde hace una década, la quesería El Pinsapo y sus maestros artesanos producen quesos elaborados con pura leche de cabra payoya premiados a nivel nacional e internacional. Esta quesería artesana está formada por ganaderos de las sierras de Málaga que diariamente ordeñan sus rebaños y llevan a la quesería la leche más fresca posible. Su proceso de producción conserva los métodos tradicionales en la producción de sus quesos.

Elaboran quesos de distintas curaciones y especialidades como es este queso único bañado al Pedro Ximenez. Sin duda un producto gourmet único que combina dos de las joyas gastronómicas de Andalucía, el queso de cabra payoya y el Jerez Pedro Ximenez.

Puede ahora comprar aquí, en Al Queso, esta delicia de queso artesano.

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



Disfrutando la feria nacional del Queso de Trujillo 2016



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