



Quesos

Quesos ingleses

Red Leicester




Red Leicester

Referencia 160

Condición: Nuevo producto

El queso artesano Red Leicester se produce con leche de vaca cruda en Gran Bretaña. Es un queso curado durante 6 meses, de caracter quebradizo, de sabor medio y muy característico.

Se sirve en cuñas de 250 grs. aproximadamente.

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



FICHA TÉCNICA

Peso	250 grs aproximadamente
Leche	Vaca
Tiempo de Maduración	Más de 6 meses
Intensidad de sabor	Medio
País	Inglaterra
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Cruda
Formato de venta:	Cuña

MÁS

Queso Red Leicester

Este queso artesano debe su nombre a la ciudad de Leicester del que es originario. Un queso inglés que destaca por su calidad. Es de sabor medio y con tendencia a granularse por su curación que dura un mínimo de 6 meses.

Se produce de forma tradicional y artesana por la quesería Sparkenhoe. Lo producen con la leche de sus propias vacas Frisonas y lo madura en sus cavas de maduración.

Su sabor es de caracter medio, dulce y con toques a almendra y un final cítrico.

Quesería artesana Sparkenhoe

La quesería artesana Sparkenhoe está ubicada en la localidad de Upton el Leicestershire. Es una quesería familiar que ha trasladado la forma de producir quesos artesanos de generación en generación. Hoy en día es un punto de referencia en la producción de queso artesano inglés.

Al Queso es la mejor forma de comprar queso artesano.

Otros ingredientes: Fermentos lácticos, colorante achiote y sal. MG 34.5%. Temperatura de almacenaje 4°.

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

 Email: clientes@alqueso.es