



Quesos

Quesos Añejos

Queso añejo de oveja y cabra



## Queso añejo de oveja y cabra


Referencia N04HS-202

Condición: Nuevo producto

**Queso añejo artesano producido con leche cruda de oveja y cabra.** Otro de los quesos añejos producidos de forma artesanal por los hermanos Sáez en las montañas cántabras. **Un queso potente, exclusivo y probablemente único en el mercado español que se madura un mínimo de 24 meses.**

Se puede comprar en unidades de 450 a 550 grs.

---

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

---



## FICHA TÉCNICA

Peso	450 - 550 grs
Leche	Cabra y oveja.
Tiempo de Maduración	Un mínimo de 2 años
Intensidad de sabor	Fuerte
Zona de producción	Cantabria
País	España
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Cruda
Formato de venta:	Pieza entera

## MÁS

## **Comprar queso añejo artesano de cabra y oveja**

Un **queso de sabor fuerte y picante** que se consume en lascas debido a su alta curación. Producido absolutamente de forma artesanal en las montañas cántabras posee tres cualidades que lo hacen único:

- una de ellas es la de utilización de **leche cruda** de su propio ganado, del ordeño a las cubas de producción sin perder ninguna cualidad.
- la segunda es la **mezcla** al 50% de leche de cabra y 50% de leche de oveja
- la tercera es el **nivel de curación** al que pocos quesos españoles llegan

Compre y disfrute de este queso exclusivo 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

DESCARGAR

Queso añejo de cabra y oveja

Descripción del queso añejo de cabra y oveja disponible para comprar en Al Queso

[📄 Descargar \(246.76k\)](#)

## Store Information

 Al Queso, Spain Call us now: +34 91 416 52 74 Email: [clientes@alqueso.es](mailto:clientes@alqueso.es)