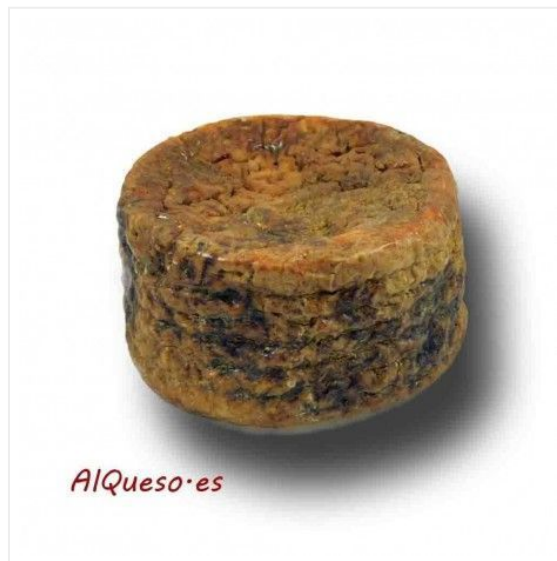




Quesos

Quesos Añejos

Queso artesano de cabra viejo



## Queso artesano de cabra viejo


Referencia N04HS-184

Condición: Nuevo producto

Queso de cabra de leche cruda curado un mínimo de 2 años en las montañas de Cantabria. Un queso fuerte que explota todas las características de un queso añejo y de un queso de cabra. Un queso con un sabor pronunciado que se prolonga en el tiempo. Un queso difícil de encontrar con estos niveles de curación.

Puede comprar este queso en unidades de 500 - 550 grs.

---

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

---



## FICHA TÉCNICA

Peso	500 - 550 grs
Leche	Cabra
Tiempo de Maduración	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

### **Queso artesano de cabra Viejo**

Desde el Monte Dobra, al norte de Cantabria, los hermanos Sáez producen de forma artesana quesos de leche cruda de su propia ganadería: vacas, ovejas y cabras. Su producción no es grande y su distribución es local lo que hace que estos productos sean exclusivos fuera de Cantabria. Otro aspecto que los hace únicos y exclusivos es el **tiempo de curación que se eleva a 2 años**. En España pocos quesos tienen esa curación. Este nivel de maduración marca el sabor de este queso. **Un queso de sabor pronunciado**, potente y picante con recuerdos a avellana.

El monte Dobra está situado en la divisoria entre los ríos Besaya y Pas, marcando el límite entre tres municipios de Cantabria (España); Puente Viesgo, San Felices de Buelna y Torrelavega. Es un monte en donde la ganadería de los hermanos Sáez pasta en libertad en unas condiciones excelentes de pasto y disponibilidad del mismo.

Disfrute de este queso exclusivo comprándolo en Al Queso, su tienda online de quesos artesanos.

## REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

## ACCESORIOS



Tostas de Melocot...  
5,10 €



Queso artesano de...  
17,50 €

## ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



Quesos de cabra, su cata y maridaje



Disfrutando la feria nacional del Queso de Trujillo 2016

---

## Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

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