



Quesos

Quesos Añejos

Cabra payoya añejo a la manteca




Cabra payoya añejo a la manteca

Referencia N01EB-112

Condición: Nuevo producto

Queso de cabra payoya añejo curado en manteca. Una auténtica delicia exclusiva de la quesería El Bosqueño. Quesería premiada con 5 premios en el World Cheese Awards. De sabor fuerte y muy agradable. No lo deje escapar!

Puede comprar este queso en cuñas de 400 grs aproximadamente.

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



FICHA TÉCNICA

Peso	400 grs aprox
Tiempo de Maduración	Más de 18 meses
Intensidad de sabor	Medio a fuerte
Zona de producción	Andalucía
Tipo de cuajo	Natural
Formato de venta:	Cuña

MÁS

Comprar queso artesano de cabra payoya añejo a la manteca

La quesería El Bosqueño produce quesos de alta calidad. Tanto de la famosa cabra Payoya como de la oveja grazalemeña.

Los quesos de cabra Payoya contienen menos grasa que cualquier otro queso siendo además de un producto gourmet exclusivo un producto más sano. No puedes dejar de probarlo.

Al Queso es la mejor forma de comprar quesos artesanos

Descargar PDF con información para comprar queso añejo de cabra payoya a la manteca

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



La cabra Payoya y la moda en el mundo de los quesos



7 beneficios del queso para su salud que no hubiese imaginado

World Cheese Awards: descubre todos los quesos españoles premiados



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