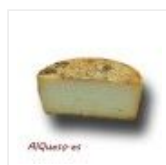
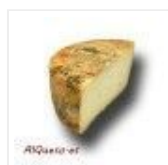
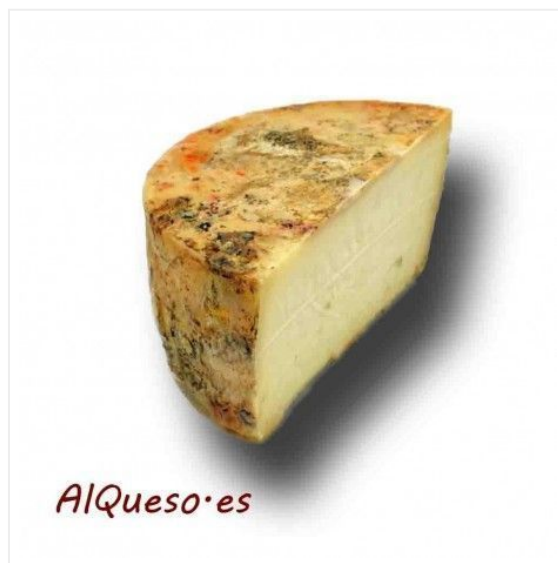




Quesos

Quesos Curados

Queso de cabra viejo Francisco



Queso de cabra viejo Francisco

Referencia N02FH-149

Condición: Nuevo producto

Queso de cabra viejo producido con leche cruda y madurado entre 4 y 5 meses en manteca ibérica de cerdo. De sabor intenso pero no fuerte y de pasta compacta y firme.

Puede comprar este queso en medios quesos de 450 grs aproximadamente envasados al vacío.



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



FICHA TÉCNICA

Peso	450 - 500 grs
Leche	Cabra
Tiempo de Maduración	4 a 5 meses
Intensidad de sabor	Medio
Zona de producción	Extremadura
País	España
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Cruda
Formato de venta:	Medio queso

MÁS

Queso artesano de cabra viejo

Este queso de cabra viejo está producido por la quesería artesana Francisco e Hijos en la población de Carbajo en Cáceres. Esta quesería es una empresa familiar que produce quesos artesanos de cabra y oveja y que recoge la tradición de sus antepasados. Con formas y procesos ancestrales a la vez que con la más moderna tecnología.

Los quesos de cabra curados destacan por su sabor que no es necesariamente fuerte pero que si es intenso y perdura en boca. Este queso además de su maduración de 4 a 5 meses en manteca ibérica se frota con aceite de oliva. Su consumo con corteza adquiere factores aromáticos muy interesantes y propios de las cuevas de maduración. Aunque por supuesto no es necesario el consumo con su corteza para disfrutar del mismo plenamente.

Es un queso fundente muy versátil y con muchas aplicaciones gastronómicas.

Disfrútelo comprándolo en Al Queso, su tienda online de quesos artesanos.

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



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