



Quesos

Quesos Semicurados

Queso Majorero



Queso Majorero


Referencia N03BZ-121

Condición: Nuevo producto

El **queso majorero** es un **queso artesano** producido en la isla canaria de **Fuerteventura**. Está elaborado con leche de cabra majorera. El queso Majorero es un queso de pasta prensada, de masa compacta al corte, textura cremosa y sabor láctico desarrollado. El queso Majorero fue el **primer queso de cabra español** en conseguir la **Denominación de Origen Protegida**.

Puede comprar este queso en cuñas de 250 grs.

Notify me when available

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



FICHA TÉCNICA

Peso	250 grs aprox
Leche	Cabra
Intensidad de sabor	Medio
Zona de producción	Islas Canarias
País	España
Tipo de cuajo	Natural
Tipo de leche	Pasteurizada
Formato de venta:	Cuña

MÁS

Queso Majorero DOP

Maxorata es una de las marcas del prestigioso Grupo Ganaderos de Fuerteventura. Una empresa con una amplia historia de premios y reconocimientos tanto nacionales como internacionales como el **World Cheese Awards**. Producen sus quesos con la última tecnología pero siguiendo los procesos ancestrales de la elaboración del queso Majorero. Procesos que dan como resultado un producto que hereda los aromas del pasado y el sabor de esa tradición que hunde sus orígenes en la historia de la isla.

Un queso que merece la pena probar y que puede comprarlo ahora aquí, en Al Queso, su tienda online de quesos artesanos.

DESCARGAR PDF CON INFORMACIÓN PARA COMPRAR QUESO MAJORERO

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