



Quesos

Quesos Tiernos

Queso pañoleta de cabra




Queso pañoleta de cabra

Referencia N02CA-144

Condición: Nuevo producto

Queso artesano pañoleta de cabra. Un queso artesano con sabor ligeramente dulzón una agradable acidez y con un equilibrado toque de sal. Es **producido de forma manual** y debe su nombre al formato del molde que no es otro que una servilleta o pañoleta. Tiene una corteza enmohecida de color gris con un interior de color blanco mate.

Puede comprar este queso en unidades de 400 - 450 grs.

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



FICHA TÉCNICA

| | |
|----------------------|-----------------------------------|
| Peso | 400 - 450 grs |
| Leche | Cabra |
| Tiempo de Maduración | 30 días |
| Intensidad de sabor | Medio |
| Zona de producción | Levante |
| País | España |
| Maridaje | Vino blanco y crianzas en madera. |
| Tipo de cuajo | Natural |
| Tipo de leche | Pasteurizada |
| Formato de venta: | Pieza entera |

MÁS

Queso pañoleta de cabra

El queso pañoleta, en su nombre original, es el formatge de tovalló que corresponde a la descripción de su molde y de la forma característica que adquiere. El molde no es otro que una servilleta que al introducir la cuajada y prensarla produce esa forma.

Su capa de moho gris le confiere un toque maduro y diferente. Tiene una curación de 30 días y presenta una pasta firme y muy densa. El olor que desprende es a humedad procedente de la corteza enmohecida y en su interior un aroma láctico con toques a cereal dulce. Es un queso equilibrado en cuanto a sal y ligeramente dulzón de sabor. Su consumo con corteza consigue dotarlo de matices diferentes e interesantes. Es un queso premiado en los World Cheese Awards y con innumerables premios nacionales.

La quesería Catí produce quesos artesanos de gran calidad en la provincia de Castellón. Quesos reconocidos nacional e internacionalmente.

Compre sus quesos artesanos en Al Queso.

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