



QUESO AZUL PENACORADO

2,2 kg

Tag: [Schimmelkazen](#)

Berg en dal

Vanuit de *Picos de Europa*, de imposante Noord-Spaanse bergketen, heb je een geweldig uitzicht op de groene dalen. Daar grazen de koeien van het sappige Spaanse gras. Hun verse melk vormt de basis voor onze heerlijke blauwschimmelkaas **Queso Azul Penacorado**.

De **Queso Azul Penacorado** heeft minimaal 45 dagen liggen rijpen in de kalksteengrotten van de *Picos de Europa*. Door de hoge luchtvochtigheid komt de *Penicillium*schimmel tot ontwikkeling die voor de blauwverkleuring zorgt.

De **Queso Azul Penacorado** is van gepasteuriseerde koeienmelk bereid. Hij heeft een uitgesproken sterke, lichtkruidige smaak, crèmige textuur en een krachtig aroma. Serveer de **Queso Azul Penacorado** als tapas op je borrelplank met Spaanse olijven en verse vijgen.

De blauwaderkaas **Queso Azul Penacorado** weegt 2,2 kilogram en is in natuurlijk blad van de plataanboom verpakt.

- Blauwaderkaas **Queso Azul Penacorado**
- Sterke lichtkruidige smaak
- Van gepasteuriseerde koemelk
- 2,2 kg in plataanbladeren gehuld en vacuümverpakt
- Glutenvrij
- Leverancier: El Pastor

Weight	2,2 kg
Artikelnummer	12020018
Land	Spanje
Gewicht	2,2 kg
Verpakking	1 stuk
Producent kaas en zuivel	El Pastor
Bewaarwijze kaas en zuivel	Koel
Soort melk	Koe

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Gepasteuriseerde koeien**MELK**, zout, stabilisator: calciumchloride, stollingsmiddel, kaasculturen, penicillium en gepasteuriseerde **ROOM**.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1391 kJ / 333 kcal
- Eiwitten – 25.8 g
- Koolhydraten – 0.4 g
- Waarvan suikers – <0.5 g
- Vetten – 25.3 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 17.8 g
- Zout – 3.2 g

ALLERGENEN INFORMATIE



Zonder
aardnoten



Zonder
ei



Zonder
gluten



Zonder
lupine



Met
melk



Zonder
mosterd



Zonder
noten



Zonder
schaaldieren



Zonder
selderij



Zonder
sesam



Zonder
soja



Zonder
vis



Zonder
weekdieren



Zonder
zwavel en sulfieten